

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

АННОТАЦИИ РАБОЧИХ ПРОГРАММ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН

УРОВЕНЬ БАКАЛАВРИАТА

Направление подготовки

**19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Программа прикладного бакалавриата

Направленность (профиль) программы

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ В
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ**

Квалификация

Бакалавр

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.1 ИСТОРИЯ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины «История» - сформировать компетенции обучающегося об основных этапах и содержании мировой истории с древнейших времен до наших дней; показать на примерах из различных эпох органическую взаимосвязь российской и мировой истории; выработать у современной молодежи уважительное и объективное отношение к истории своего и других народов.

Задачи изучения дисциплины:

- обратить внимание на тенденции развития мировой историографии и место и роль российской истории и историографии в мировой науке;
- показать место истории в обществе, формирование и эволюцию исторических понятий и категорий;
- показать, по каким проблемам отечественной истории ведутся сегодня споры и дискуссии в российской и зарубежной историографии;
- проанализировать те изменения в исторических представлениях, которые произошли в России в последнее десятилетие.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Б1.Б.1.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

ОК – 2 способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции
--

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОК - 2	Знать закономерности исторического развития	Опросы
	Знать методы и источники изучения истории	Тесты
	Знать основные периоды мировой и отечественной истории и их характеристику	Задания для письменных работ
	Знать особенности и основные этапы экономического развития России	Задания для письменных работ
	Знать общественную жизнь современной России	Опросы
	Знать положение России на современном этапе в условиях новой геополитической ситуации	Опросы
	Уметь самостоятельно анализировать социально-политические события и научную литературу	Эссе
	Уметь обосновать свою мировоззренческую и гражданскую позицию; ориентироваться в сложных противоречивых событиях современной исторической, политической, экономической и культурной жизни страны и международных отношениях	Деловая игра
	Владеть критическим восприятием информации	Эссе
	Владеть навыками применения исторических знаний как метода для познания конкретных проблем,	Деловая игра

4. Содержание тем дисциплины

Раздел 1. Введение. Социально-политическое и экономическое развитие Древней Руси в IX-XIII вв.

Тема 1. Введение. Народы и древнейшие государства на территории России.

Предмет истории как науки: цели и задачи ее изучения. Сущность, формы и функции исторического знания. Методы и источники изучения истории. Этногенез славян. Древнейшие цивилизации на территории нашей страны. Античное наследие в эпоху Великого переселения народов Византийско-славянские связи. История России как неотъемлемая часть всемирной истории.

Тема 2. Социально-политическое и экономическое развитие Древней Руси в IX-XIII вв.

Проблема происхождения славян. Образование Древнерусского государства и его устройство. Первые Рюриковичи. Принятие Русью христианства и его влияние на специфику русской истории. Причины и последствия раздробленности. Борьба русских земель за свою независимость. Вызов Востока и Запада. Эволюция форм собственности на землю. Структура феодального землевладения. Формы собственности. Категории Российского крестьянства.

Раздел 2. Эволюция российской государственности от Московского царства до Российской Империи (XIV- XVIII вв.)

Тема 1. Создание и становление Московского государства (XIV-XVI вв.)

Россия и средневековые государства Европы и Азии. Специфика формирования единого российского государства. Формирование сословной системы организации общества. Перемещение центра Восточно-славянского мира в северо-восточную Русь. Возвышение Москвы. От Ивана Калиты до Ивана III. Иван Грозный и его реформы. Внешняя политика России.

Тема 2. Российское государство в XVII – XVIII вв.

Причины и итоги смутного времени. Правление Алексея Михайловича. Правление Петра I и модернизация России. Предпосылки и особенности складывания российского абсолютизма. Дискуссии о генезисе самодержавия. Мануфактурно - промышленное производство. Эпоха дворцовых переворотов. Екатерининская эпоха. Внешнеполитическая доктрина Российской Империи.

Раздел 3. Российская империя в XIX в.

Тема 1. Российская империя в первой половине XIX в.

Промышленный переворот в Европе, зарождение идей гражданского общества и правового государства. Социально-экономическое развитие Российской империи в первой половине XIX в. Эпоха Александра I. Движение декабристов. Николаевская Россия. Международная политика первой половины

XIX в. Кавказская проблема. Крымская война.

Тема 2. Великие реформы и их влияние на развитие Российской империи во второй половине XIX в.

Промышленный переворот в Европе и России. Либеральные преобразования 60-70-х гг. Отмена крепостного права. Проекты реформ М.М. Сперанского и Н.Н. Новосельцева. Становление индустриального общества. Общественные движения в пореформенной России. Русская литература XIX в. и ее вклад в мировую культуру.

Раздел 4. Россия в XX в. и на современном этапе

Тема 1. Россия в начале XX в. Приход большевиков к власти

Роль XX в. в мировой истории. Россия в начале XX в. Проблемы экономического роста и модернизации. Политические партии в России в начале века: генезис, классификация, программы, тактика. Революция 1905-1907 гг. и реформы. Столыпинская политика модернизации. Влияние Первой мировой войны на общественно-политические процессы в России. 1917: альтернативы развития в условиях революционного кризиса. Гражданская война и интервенция: причины, формы, масштаб. Политика военного коммунизма. Первая волна русской эмиграции: центры, идеология, политическая деятельность, лидеры. Формирование однопартийного политического режима. Приход большевиков к власти и социальная трансформация общества. Социально-экономическое развитие страны в 20-е гг. НЭП. Образование СССР.

Тема 2. СССР при И.В. Сталине.

Политическое и социально-экономическое развитие страны в 20-е годы. Социально-экономические преобразования в 30-е гг. Индустриализация страны. Сущность командно-административной системы. Социально-экономические преобразования в 30-е гг. СССР накануне Второй мировой войны. Великая Отечественная война: причины, стороны, этапы, итоги. Современные споры о международном кризисе 1939-1941 гг. Социально-экономическое развитие, общественно-политическая жизнь и внешняя политика СССР в послевоенные годы. Усиление режима личной власти Сталина. Сопrotивление сталинизму.

Тема 3. Советский Союз в условиях холодной войны. Россия на современном этапе.

Начало холодной войны. Социально-экономическое развитие страны. Корейская война 1950-1953 гг. и Советский Союз. Внешняя политика СССР в период холодной войны. Попытки либерализации Советского общества. «Хрущевская оттепель». Противоречия в политике и экономике в период с 1964 по 1985 гг. Россия в системе мировой экономики и международных связей. НТР и ее влияние на ход общественного развития. Перестройка. Распад СССР. Становление новой российской государственности. Б.Н. Ельцин и В.В. Путин. Культура в современной России. Внешнеполитическая деятельность в условиях новой геополитической ситуации.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.2 ФИЛОСОФИЯ

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Философия» является: развитие у студентов интереса к фундаментальным знаниям, усвоение идеи единства мирового историко-культурного процесса при одновременном признании многообразия его форм.

Основная задача дисциплины: способствовать созданию у студентов целостного системного представления о мире и месте человека в нем, формированию философского мировоззрения и мироощущения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Б1.Б.2.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

<i>общекультурные (ОК):</i>
<i>ОК - 1</i> обладать способностью использовать основы философских знаний для формирования мировоззренческой позиции

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОК-1	Знать основные разделы и направления	<i>Опросы, тесты</i>
	Знать методы и приемы философского анализа проблем	<i>Опросы, тесты</i>
	Уметь самостоятельно анализировать социально-политическую и научную литературу	<i>Кейс-задача</i>
	Владеть критическим восприятием информации	<i>Деловая игра, занятие-конференция</i>

4. Содержание тем дисциплины

Раздел 1. Основные направления, школы философии и этапы ее исторического развития.

Тема 1.1. Философия, круг ее проблем и роль в обществе.

Исторические типы мировоззрения: мифология, религия, философия. Предмет философии. Структура философского знания. Философия и наука. Место и роль философии в культуре. Основные этапы становления философии. Философия и нравственность.

Тема 1.2. Древнегреческая философия.

Натурфилософские идеи первых философов Древней Греции (Фалес, Гераклит,

Парменид, Пифагор). Классический период (Сократ, Платон, Аристотель). Античный атомизм. Софисты и Сократ: от Космоса к человеку. Протагор: человек – мера всех вещей. Философия раннего эллинизма. Этика Эпикура: идеал мудреца.

Тема 1.3. Философские воззрения эпох Средневековья и Возрождения.

Возникновение христианства и формирование богословия. Учения Августина и Ф. Аквинского. Гуманизм и естественно-научные мысли в философии Возрождения. Этико-социальная доктрина. Номинализм и реализм в философии Средневековья. Новая концепция человека в эпоху Возрождения. Социально-философские взгляды Т. Мора и Т. Кампанеллы. Социальный утопизм как характерная черта философии Возрождения.

Тема 1.4. Научная революция и философия XVII – XVIII веков.

Гносеологическая проблема европейской философии XVII века. Естественно-научные мысли в философии Нового времени. Ф. Бэкон о природе человеческих заблуждений. Учение Бэкона об индуктивном методе. Рационализм Декарта. Учение Декарта об интеллектуальной интуиции. Философские воззрения Б. Спинозы. Этика Б. Спинозы.

Тема 1.5. Немецкая классическая философия.

Этика Канта: категорический императив. Диалектический метод и система Г.Ф. Гегеля. Антропологический материализм и гуманизм Л. Фейербаха. Фейербах о происхождении и сущности религии. Сенсуалистическая теория познания. Философская позиция И. Фихте, В. Шеллинга.

Тема 1.6. Основные философские концепции современности.

Неклассическая философия середины XIX – начала XX вв.: марксистская философия, иррационализм, «философия жизни», «психоаналитическая философия». Основные направления западной философии: позитивизм, постпозитивизм, экзистенциализм. Философия неотомизма. Продолжение традиций классической философии: неокантианство, неогегельянство. Философия бессознательного (З. Фрейд). Прагматизм, его основные принципы.

Тема 1.7. Русская философия середины XIX – начала XX века.

Традиции русского либерализма в России: В.Г. Белинский, А.И. Герцен, Н.Г. Чернышевский, М.А. Бакунин. Основные идеи русской религиозной философии XIX - XX века. Философская система Владимира Соловьева. Славянофильское учение о мессианской роли русского народа. Л.Н. Толстой о смысле жизни, нравственном совершенствовании и ненасилии. Философия «Космизма»: Н.Ф. Федоров, В.И. Вернадский, А.Л. Чижевский. Теория «Общего дела» в философии космизма.

Раздел 2. Философские проблемы бытия и сознания.

Тема 2.1. Учение о бытии и материи. Научная, философская и религиозная картины мира.

Проблемы бытия. Понятия материального и идеального. Монистические и плюралистические концепции бытия. Материя как философская категория. Самоорганизация бытия. Основные атрибуты материи: пространство, время, движение и развитие.

Тема 2.2. Проблемы сознания в философии.

Проблема сознания в истории философии. Сознание, самосознание и личность. Проблема бессознательного в философии. Основные предпосылки возникновения сознания. Структура сознания. Современные взгляды на происхождение и сущность сознания. Проблема искусственного интеллекта.

Тема 2.3. Философия познания.

Познание как предмет философского анализа. Проблема истины в философии. Структура научного познания, его методы и формы. Действительность, мышление, логика и язык. Научное и вненаучное знание, критерии научности. Взаимосвязь познания, творчества, практики. Рациональное и иррациональное в познавательной деятельности. Вера и знание. Понимание и объяснение. Роль практики в процессе познания. Рост научного знания. Научные революции и смены типов рациональности. Наука и техника.

Тема 2.4. Философские идеи развития.

История развития диалектической мысли. Категории диалектики в истории философии. Основные законы диалектики. Философские концепции развития. Объективная и субъективная диалектика. Противоречивость бытия и познания. Противоречие как источник движения и развития. Детерминизм и индетерминизм. Динамические и статические закономерности развития.

Раздел 3. Человек, общество, культура.

Тема 3.1. Общество, основы философского анализа.

Общество и его структура. Гражданское общество и государство. Человек в системе социальных связей. Осмысление общественной жизни в философии. Формационная и цивилизационная концепции общественного развития.

Тема 3.2. Человек и общество.

Философская концепция человека как основа науки о человеке. Смысл человеческого бытия. Человек, индивид, личность, индивидуальность. Личность как субъект и объект общественной жизни. Свобода и необходимость, свобода и ответственность в бытии человека. Человек и исторический процесс. Взаимодействие человека и природы. Личность и массы. Насилие и ненасилие. Представления о совершенном человеке в различных культурах.

Тема 3.3. Духовная жизнь общества.

Понятие духовной жизни общества. Общественное сознание: сущность, уровни, формы Традиция философского анализа духовной жизни в истории философии. Формирование духовных потребностей. Религиозные ценности и свобода совести. Общественное сознание как основа духовной жизни общества.

Тема 3.4. Мораль и нравственная сфера жизни.

Нравственные ценности как основа личности. Понятие нравственного сознания как формы общественного сознания. Этика как философия морали. Метаэтика. Проблема происхождения морали в современной этике. Социально-этические теории возникновения морали, справедливости, права.

Тема 3.5. Культура и цивилизация.

Философский анализ культуры. Единство и различия материальной и духовной культуры. Культура и цивилизация. Западная и Восточная культура. Глобальные проблемы современности. Взаимодействие цивилизаций и сценарии будущего. Культура как предмет философского анализа. Соотношение науки и культуры. Культура и научно-технический прогресс, проблема «массовой» и элитарной культуры. Философские концепции о будущем человечества.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.3 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (НЕМЕЦКИЙ)

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

Основной целью освоения дисциплины «Иностранный язык (немецкий)» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, академической, культурной и профессиональной деятельности, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Задачами освоения дисциплины являются, в свою очередь, развитие языковой, коммуникативной и социокультурной компетенций, достаточных для профессионального общения.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модуля) образовательной программы (Б1.Б.1).

Для изучения учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, приобретенные студентами в среднем профессиональном учебном заведении.

Знания:

– лексический (1200–1400 лексических единиц) и грамматический минимум для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Умения:

– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

– переводить (со словарем) иностранные тексты страноведческой и профессиональной направленности;

Владение навыками:

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Перечень последующих учебных дисциплин и практик, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Международный культурный обмен и деловые коммуникации (Б1.Б4.);

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий (Б2.У.1).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

Индекс (код компетенции)	Формулировка компетенции
– общекультурными компетенциями (ОК):	
ОК- 5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык (немецкий)» обучающиеся должны:

Знать

- базовые правила грамматики (на уровне морфологии и синтаксиса);
- базовые нормы употребления лексики и фонетики;
- требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры;
- основные ресурсы, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в языковом образовании (типы словарей, справочников, компьютерных программ, информационных сайтов сети ИНТЕРНЕТ, текстовых редакторов и т.д.).

Уметь, т.е. владеть

- в области **аудирования**: воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных аутентичных общественно-политических, публицистических (медийных) и прагматических текстов, относящихся к различным типам речи (сообщение, рассказ), а также выделять в них значимую /запрашиваемую информацию.;
- в области **чтения**: понимать основное содержание несложных аутентичных общественно-политических, публицистических и прагматических текстов (информационных буклетов, брошюр/проспектов), научно-популярных и научных текстов, блогов/веб-сайтов; детально понимать общественно-политические, публицистические (медийные) тексты, а также письма личного характера; выделять значимую/запрашиваемую информацию из прагматических текстов справочно-информационного и рекламного характера
- в области **говорения**: начинать, вести/поддерживать и заканчивать диалог-расспрос об увиденном, прочитанном, диалог-обмен мнениями и диалог-интервью/собеседование при приеме на работу, соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости используя стратегии восстановления сбоя в процессе коммуникации (переспрос, перефразирование и др.); расспрашивать собеседника, задавать вопросы и отвечать на них, высказывать свое мнение, просьбу, отвечать на предложение собеседника (принятие предложения или отказ); делать сообщения и выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение. т.д.).
- в области **письма**: заполнять формуляры и бланки прагматического характера; вести запись основных мыслей и фактов (из аудиотекстов и текстов для чтения), а также запись тезисов устного выступления/письменного доклада по изучаемой проблематике; поддерживать контакты при помощи электронной почты (писать электронные письма личного характера); оформлять Curriculum Vitae/Resume и

сопроводительное письмо, необходимые при приеме на работу, выполнять письменные проектные задания (письменное оформление презентаций, информационных буклетов, рекламных листовок, коллажей, постеров, стенных газет и.

Иметь представление

-стратегиями восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров;

-компенсаторными умениями, помогающими преодолеть «сбои» в коммуникации, вызванные объективными и субъективными социокультурными причинами;

-стратегиями проведения сопоставительного анализа факторов культуры различных стран;

- приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы..

4. Содержание учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1	2	3	4
1.	1-2	Раздел 1. Вводный раздел -обиходно-бытовые темы -страноведческие темы	Тема 1. Die Bekannschaft Тема 2. Meine Familie Тема 3. Meine Wohnung Тема 4. Mein Arbeitstag Тема 5. Meine Universität Тема 6. Russland. Moskau. Wolgograd Тема 7. Deutschland Тема 8. Die deutschsprachigen Länder Тема 9. Das Bildungswesen
2.	3-4	Раздел 2. Основной раздел - темы профессиональной направленности	Тема 10. Stellensuche, Bewerbung Тема 11. Kooperationsbewegung Тема 12. Mein Beruf (Warenkunde) Тема 13. Marktwirtschaft Тема 14. Bedürfnisse, Bedarf, Nachfrage Тема 15. Marketing Тема 16. Management Тема 17. Werbung Тема 18. Warenproduktion Тема 19. Handel Тема 20. Güter und Güterarten

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Электронно - библиотечная система ZNANIUM.COM, Электронно-библиотечная система BOOK.ru, Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру/ibooks.ru», Электронно-библиотечная система IPRbooks, Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ, Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View , «Издательский центр «Академия» (спо), Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ».

6. Форма контроля дисциплины: *экзамен*

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.3 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК (АНГЛИЙСКИЙ)

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения учебной дисциплины.

Основной целью освоения дисциплины «Иностранный язык (английский)» является повышение исходного уровня владения иностранным языком, достигнутого на предыдущей ступени образования, и овладение студентами необходимым и достаточным уровнем коммуникативной компетенции для решения социально-коммуникативных задач в различных областях бытовой, академической, культурной и профессиональной деятельности, при общении с зарубежными партнерами, а также для дальнейшего самообразования.

Задачами освоения дисциплины являются, в свою очередь, развитие языковой, коммуникативной и социокультурной компетенций, достаточных для профессионального общения.

2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части Блока 1 Дисциплины (модуля) образовательной программы (Б1.Б.1).

Для изучения учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, приобретенные студентами в среднем профессиональном учебном заведении.

Знания:

– лексический (1200–1400 лексических единиц) и грамматический минимум для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов профессиональной направленности.

Умения:

– общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;

– переводить (со словарем) иностранные тексты страноведческой и профессиональной направленности;

Владение навыками:

– самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас.

Перечень последующих учебных дисциплин и практик, для которых необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые данной учебной дисциплиной:

Международный культурный обмен и деловые коммуникации (Б1.Б4.);

Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков использования информационных технологий (Б2.У.1).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных и профессиональных компетенций:

Индекс (код компетенции)	Формулировка компетенции
–	общекультурными компетенциями (ОК):
ОК- 5	способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия

В результате изучения учебной дисциплины «Иностранный язык (английский) обучающиеся должны:

Знать

- базовые правила грамматики (на уровне морфологии и синтаксиса);;
- базовые нормы употребления лексики и фонетики;;
- требования к речевому и языковому оформлению устных и письменных высказываний с учетом специфики иноязычной культуры;
- основные ресурсы, с помощью которых можно эффективно восполнить имеющиеся пробелы в языковом образовании (типы словарей, справочников, компьютерных программ, информационных сайтов сети ИНТЕРНЕТ, текстовых редакторов и т.д.).

Уметь, т.е. владеть

- в области **аудирования**: воспринимать на слух и понимать основное содержание несложных аутентичных общественно-политических, публицистических (медийных) и прагматических текстов, относящихся к различным типам речи (сообщение, рассказ), а также выделять в них значимую /запрашиваемую информацию;
- в области **чтения**: понимать основное содержание несложных аутентичных общественно-политических, публицистических и прагматических текстов (информационных буклетов, брошюр/проспектов), научно-популярных и научных текстов, блогов/веб-сайтов; детально понимать общественно-политические, публицистические (медийные) тексты, а также письма личного характера; выделять значимую/запрашиваемую информацию из прагматических текстов справочно-информационного и рекламного характера
- в области **говорения**: начинать, вести/поддерживать и заканчивать диалог-расспрос об увиденном, прочитанном, диалог-обмен мнениями и диалог-интервью/собеседование при приеме на работу, соблюдая нормы речевого этикета, при необходимости используя стратегии восстановления сбоя в процессе коммуникации (переспрос, перефразирование и др.); расспрашивать собеседника, задавать вопросы и отвечать на них, высказывать свое мнение, просьбу, отвечать на предложение собеседника (принятие предложения или отказ); делать сообщения и выстраивать монолог-описание, монолог-повествование и монолог-рассуждение. т.д.).
- в области **письма**: заполнять формуляры и бланки прагматического характера; вести запись основных мыслей и фактов (из аудиотекстов и текстов для чтения), а также запись тезисов устного выступления/письменного доклада по изучаемой проблематике; поддерживать контакты при помощи электронной почты (писать электронные письма личного характера); оформлять Curriculum Vitae/Resume и

сопроводительное письмо, необходимые при приеме на работу, выполнять письменные проектные задания (письменное оформление презентаций, информационных буклетов, рекламных листовок, коллажей, постеров, стенных газет и.

Иметь представление

-стратегиями восприятия, анализа, создания устных и письменных текстов разных типов и жанров;

-компенсаторными умениями, помогающими преодолеть «сбои» в коммуникации, вызванные объективными и субъективными социокультурными причинами;

-стратегиями проведения сопоставительного анализа факторов культуры различных стран;

- приемами самостоятельной работы с языковым материалом (лексикой, грамматикой, фонетикой) с использованием справочной и учебной литературы..

4. Содержание учебной дисциплины (модуля)

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела, темы учебной дисциплины	Содержание раздела, темы в дидактических единицах
1	2	3	4
1.	1-2	Раздел 1. Вводный раздел -обиходно-бытовые темы -страноведческие темы	Тема 1. Personal presentation . Тема 2. My family. Тема 3. My flat. Тема 4. My working day. Тема 5. My university. Тема 6. Russia. Moscow. Тема 7. The United Kingdom. Тема 8. London. Тема 9. The USA. Тема 10. Washington, D.C.
2.	3-4	Раздел 2. Основной раздел - темы профессиональной направленности	Тема 11. Types of products. Тема 12. Quality. Тема 13. Food control administration. Тема 14. Pricing Тема 15. Promotion and advertising. Тема 16. Franchising. Тема 17. Markets. Тема 18. Exhibition, fairs and auction. Тема 19. Commodity, Exchanges, Tenders. Тема 20. Exporting.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля).

Электронно - библиотечная система ZNANIUM.COM, Электронно-библиотечная система BOOK.ru, Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру/ibooks.ru», Электронно-библиотечная система IPRbooks, Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ, Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View , «Издательский центр «Академия» (спо), Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ».

6. Форма контроля дисциплины: *экзамен*

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.Б.4 МЕЖДУНАРОДНЫЙ КУЛЬТУРНЫЙ ОБМЕН И ДЕЛОВЫЕ
КОММУНИКАЦИИ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи дисциплины

Цель изучения дисциплины: формирование способностей к коммуникации в устной и письменной формах для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия.

Задачи изучения дисциплины:

- рассмотрение основных вопросов и проблем, связанных с историей, становлением и развитием международного культурного сотрудничества;
- знакомство с современным состоянием, принципами организации, а также с дальнейшими тенденциями развития международного культурного обмена;
- выявление основных закономерностей международного культурного обмена на современном этапе;
- изучение основных форм и направлений международного культурного обмена;
- определение перспективных направлений культурного сотрудничества на современном этапе.
- овладение культурой общения в речевых ситуациях, связанных с будущей профессией;
- развитие коммуникативных способностей, формирование готовности к эффективному взаимодействию с разными партнёрами по общению, стремление найти свой стиль и приёмы общения, выработать собственную систему речевого самоусовершенствования;
- формирование открытой для общения (коммуникабельной) личности, имеющей высокий рейтинг в системе современных социальных ценностей.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части. Б1.Б.4

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общекультурной компетенции:

общекультурные (ОК):	
ОК-5: способностью к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия	

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
	Знать источники и историография международного культурного обмена	<i>Тесты</i>
	Знать основные направления и формы международного культурного обмена	<i>Тесты</i>
	Знать проблемы и перспективы культурного обмена	<i>Дискуссия</i>

ОК-5	в начале XXI века	
	Знать теоретические основы, структуру, содержание процесса и средства деловой коммуникации	<i>Опрос</i>
	Знать этику и этикет деловых коммуникаций	<i>Тесты</i>
	Уметь продуктивно взаимодействовать в межличностном и межкультурном пространстве	<i>Кейс-задача</i>
	Уметь выполнять анализ процессов коммуникации и выявлять возможности их улучшения	<i>Коммуникативные упражнения</i>
	Уметь устанавливать и поддерживать деловые и межличностные отношения	<i>Тренинг</i>
	Уметь проводить анализ конфликтных ситуаций	<i>Кейс-задача</i>
	Уметь пользоваться приемами применения этических норм и принципов современного делового общения в разрешении конфликтных ситуаций	<i>Кейс-задача</i>
	Владеть методикой выявления основных закономерностей международного культурного обмена на современном этапе	<i>Тесты</i>
	Владеть приемами делового общения и контроля деловых коммуникаций	<i>Коммуникативные упражнения</i>
	Владеть профессиональными приемами и навыками убеждения и активного слушания для достижения поставленных целей и задач	<i>Тренинг</i>
	Владеть методологическими подходами к изучению проблем в общении с учётом личных качеств и особенностей	<i>Кейс-задача</i>

4. Содержание тем дисциплины

Раздел I Международный культурный обмен

Тема 1.1 Введение в предмет

Цель, задачи и содержание курса. Основные понятия и категории предмета. Понятие международного культурного обмена. Общая характеристика международного культурного сотрудничества на рубеже XX - XXI веков. Культурные связи как инструмент внешней политики государства. Двусторонний и многосторонний обмен. Межгосударственный, государственный, неправительственный уровни обмена. Роль международных организаций в культурном обмене.

Источники и историография международного культурного обмена. Основные группы источников по проблемам международных культурных связей. Концепция Внешней культурной политики Российской Федерации: основные этапы формирования внешней культурной политики России, направления (научные, образовательные, художественные связи), формы, методы осуществления. Культурная политика западных государств (Франция, Великобритания, США, Канада, Германия и др.): исторический аспект и современное состояние. Научная литература по проблемам курса. Зарубежная и отечественная школы изучения международных культурных контактов.

Тема 1.2 Многосторонние связи в международном культурном обмене

Неправительственные организации и фонды и их роль в международной культурной практике. Понятие многостороннего культурного обмена. Основные аспекты деятельности международных организаций и фондов (образовательный, информационный, просветительский) в процессе осуществления многосторонних связей. Международные организации в сфере культуры, их типология и классификация, институциональные принципы и основные направления деятельности. Универсальные и специфические международные организации по вопросам культуры. Региональные гуманитарные организации. Деятельность Международного центра по изучению культур в России, Международного союза охраны всемирного культурного наследия. Международные конгрессы и форумы о проблемах современного международного культурного обмена.

ЮНЕСКО как ведущая международная организация в гуманитарном обмене. Формирование и институциональные принципы деятельности ЮНЕСКО. Основные направления деятельности ЮНЕСКО. Нормативные акты ЮНЕСКО в широком спектре гуманитарных вопросов (образование, наука, защита авторских прав, охрана окружающей среды, охрана культурного и природного наследия). Деятельность России в ЮНЕСКО и других международных гуманитарных организациях

Тема 1.3 Двусторонние связи в международном культурном обмене

Двусторонние связи в международном культурном обмене. Понятие двусторонних связей. Роль и место двусторонних связей в международном культурном обмене. Основные формы и направления двусторонних культурных связей. Особенности развития двусторонних культурных связей России с ведущими странами Запада (Великобритания, Германия, США, Франция, Скандинавские страны и страны Балтии, страны СНГ).

Деятельность зарубежных культурных центров в контексте двустороннего культурного обмена. Зарубежные культурные центры в России и Санкт-Петербурге. Основные типы зарубежных культурных центров (универсальные и специфические, государственные и негосударственные, коммерческие и некоммерческие и др.). История создания, принципы устройства, цели и задачи, основные направления деятельности крупнейших зарубежных культурных центров, российские культурные центры за рубежом.

Тема 1.4 Проблема внешнеполитических образов и этнических стереотипов в международном культурном обмене

Внешнеполитические образы и этнические стереотипы в международном культурном обмене. Понятие внешнеполитического образа и этнического стереотипа. Роль и место внешнеполитических образов и этнических стереотипов в международных культурных связях. Проблема выработки основных определений (образ, имидж, стереотип). Внешняя культурная политика государства и внешнеполитические стереотипы. Международные отношения и этнические стереотипы. Основные источники

формирования внешнеполитических образов и этнических стереотипов. Основные школы, изучающие этнические стереотипы. Влияние внешнеполитических образов и этнических стереотипов на международные отношения.

Тема 1.5 Основные направления и формы международного культурного обмена. Международные связи в области театра, музыки и кинематографии

Международные фестивали и конкурсы в области театра и киноискусства. Международные фестивали как феномен культурной интеграции и международного обмена. Становление и развитие фестивального движения в XX веке. Международные организации, регламентирующие фестивальную деятельность. Цели, задачи, структура, принципы работы. Классификация международных кинофестивалей. Представление мировых театральных и кинематографических фестивалей. Фестивальное движение в конце XX - XXI веков. Россия и Санкт-Петербург как центры международного фестивального движения. Особенности развития международных связей в области театра и кино: история формирования и актуальное состояние.

Международные музыкальные связи. Основные этапы формирования международных музыкальных связей. Музыкальные связи в античности, Средневековье и Новое время. Появление первых международных конкурсов в XVIII веке. Основные формы международных музыкальных связей на рубеже XX – XXI в. в. Международные музыкальные конкурсы как основная форма международных музыкальных связей. Типология и классификация международных музыкальных конкурсов. Характеристика крупнейших международных музыкальных конкурсов Европы и Америки. Международные музыкальные конкурсы в России. Международные музыкальные фестивали. Международные организации в области музыки (Всемирная ассоциация международных музыкальных конкурсов, Европейская ассоциация музыкальных фестивалей, международный музыкальный совет при ЮНЕСКО и др.). Гастрольный и репертуарный обмен как формы международных музыкальных связей. Совместные международные проекты в области классической и современной музыки.

Тема 1.6 Международные выставки и ярмарки как важнейшая форма международного культурного обмена

Международные выставки и ярмарки как форма международного культурного взаимодействия. История становления и развития международной выставочной и ярмарочной деятельности. Выставки и ярмарки в конце XX – начале XXI века. Классификация выставок и ярмарок. Международные организации, регламентирующие деятельность международных ярмарок и выставок. Их структура, принципы деятельности. Россия на международных выставках в XX веке. Проблемы и перспективы развития международных ярмарок и выставок.

Тема 1.7 Международные связи в области спорта и туризма

Международные спортивные связи. Спортивное движение в международном интеграционном процессе. Роль спорта в современном обществе. Система международного спорта, её составляющие, принципы взаимодействия. Основные формы международных связей на современном этапе. Международные спортивные организации – основной актор международных спортивных связей. Цели, задачи, структура и принципы работы международных спортивных организаций. Международный Олимпийский комитет, Международные объединения по видам спорта, национальные комитеты (союзы) спорта. Россия в современном спортивном движении. Основные проблемы международного спортивного движения в начале III тысячелетия.

Международный туризм. Туризм как фактор международной интеграции. Понятие международного туризма. Цели международного туризма (гуманитарные, политические, идеологические). Факторы, влияющие на развитие международного туризма (социально-экономические, политические, демографические, экологические). Общие направления развития международного туризма в XX веке. Проблема глобализации международного туризма. Современные тенденции развития международного туризма (перспективные виды и направления). Перспективы развития международного туризма в России.

Тема 1.8 Международные связи в области науки и образования

Международные научные связи. Основные этапы формирования международных научных связей. Научный обмен в эпоху античности и средневековья. Развитие научной мысли в эпоху Нового времени. Особенности международных научных контактов на рубеже XX – XXI в. в. Основные проблемы международных научных связей на современном этапе. Основные формы и направления международных научных связей. Международное научное сотрудничество на государственном и негосударственном уровнях. Двусторонние и многосторонние научные связи. Международные научные программы. Международные научные организации и фонды. Международные научные издания. Нобелевский фонд – крупнейшая организация в международном научном мире. Феномен международных научных премий. Фонд Дж. Сороса, его цели и задачи, основные направления деятельности. Фонд Дж. Сороса в России.

Международные связи в области образования. История развития, современное состояние и перспективы международных образовательных контактов. Основные этапы формирования образовательного пространства в Европе. Появление первых университетов. Развитие образовательной системы в Европе в Новое время. Формирование университетского пространства в России. Современные тенденции в области высшего образования. Основные формы и направления международных образовательных связей в начале XXI века. Межвузовские образовательные программы и понятие академической мобильности. Образовательные программы ЕС (TEMPUS/TACIS, ERASMUS,

SOCRATES И др.). Фонд Сороса и его образовательные проекты. Программа У. Фулбрайта. Международные фонды и образовательные программы в России.

Тема 1.9 Проблемы и перспективы культурного обмена в начале XXI века

Основные проблемы культурного обмена в начале XXI в. Особенности развития международного культурного обмена на современном этапе. Основные проблемы и противоречия современного культурного обмена. Взаимообусловленность международных культурных связей и международных отношений. Международный культурный обмен в условиях интернационализации, интеграция и глобализации культуры. Перспективы развития международных культурных связей в XXI в.

Раздел II Деловые коммуникации

Тема 2.1 Основные характеристики деловой коммуникации

Роль деловых коммуникаций в жизни человека. Истоки формирования коммуникативного знания. Теории коммуникационных процессов в обществе и организациях. Основные понятия теории коммуникации. Понятие делового общения. Деловая и межличностная коммуникация. Общение и коммуникация.

Коммуникационный менеджмент. Коммуникация как главный инструмент деловой сферы, коммуникация в бизнесе, политике, государственном и муниципальном управлении.

Тема 2.2 Коммуникации: виды и функции. Общение. Коммуникации как механизм взаимодействия

Коммуникация. Деловая коммуникация. Модели коммуникации в организациях. Факторы эффективной и неэффективной коммуникации, организационная структура информационного взаимодействия в организациях, стратегическая коммуникация в управлении организацией. Виды и функции деловой коммуникации.

Понятие общения. Виды общения: познавательное общение; убеждающее общение; экспрессивное общение; суггестивное общение; ритуальное общение. Характеристики делового общения.

Общение и коммуникация. Каналы коммуникации: формальные и неформальные

Тема 2.3 Модели и стили делового общения. Специфика деловой коммуникации

Коммуникативные стили в системе управления. Индивидуальные и кросс-культурные особенности в стилях коммуникации. Жанры массовой и межличностной деловой коммуникации. *Моделирование и управление коммуникационным процессом.* Каналы деловой коммуникации.

Смысловое и эмоционально-чувственное наполнение коммуникации. Символы и значения в коммуникации, денотация и коннотация, чтение и использование знаковых систем в деловом общении, интерпретация и контекст

в информационном поле.

Тема 2.4 Средства делового общения: вербальные и невербальные

Типы приема и передачи информации. Человеческая речь как источник информации. Стили речи. Речевые средства общения.

Искусство красноречия, как инструмент эффективных коммуникаций. Специфика вербального и невербального информационного контакта. Сознательное и бессознательное в речевой коммуникации.

Природа и типология невербальной коммуникации. Анализ поведения, интонаций, выражения лица, жестов, положения тела, походки. Взаимодействие вербальных и невербальных средств коммуникации. Body language.

Внешние проявления эмоциональных состояний. Зоны и дистанции в деловой коммуникации. Где сидеть за столом при общении. Организация пространственной среды в деловой коммуникации.

Тема 2.5 Этика делового общения

Этические особенности различных форм передачи информации. Культура поведения:

Тема 2.7 Речевое воздействие. Слушание в деловой коммуникации

Установление контакта и эффект первого впечатления, влияние стереотипов на первое впечатление. Слушание и мышление, техники фиксации информации.

Правила убеждения, обратная связь. Умение правильно формулировать вопросы и отвечать на них. Правила поведения при некорректных вопросах и приёмы их нейтрализации.

Умение слушать. Трудности эффективного слушания: ошибки тех, кто слушает; внутренние помехи слушания; внешние помехи слушания. Три уровня слушания. Виды слушания. Обратная связь в процессе слушания.

Публичная речь. Правила и параметры. Аудитория. Средства воздействия.

Тема 2.8 Деловое общение в бизнесе. Вопросы и ответы.

Общение в различных деловых ситуациях. Основы деловой беседы. Структура, фазы, процесс деловой беседы. Организация проведения совещаний. Теория и практика переговорного процесса. Формальные и неформальные каналы коммуникации,

Пресс-конференция: подготовка к пресс-конференции; проведение пресс-конференции. *Торги:* виды торгов; технология ведения торгов. Презентация: цели презентации; виды презентации; коммуникативные приемы подхода к покупателю во время презентации.

Вопросы в деловой коммуникации: функции, виды. Закрытые и открытые вопросы. Виды вопросов для переговоров и торгов. Вопросы для избегания искажений в понимании. Ответы на вопросы.

Тема 2.9 Сознательное/бессознательное и ложь в речевой коммуникации. Манипуляции в общении

Сознательное и бессознательное в речевой коммуникации. Попытка обмануть как особый вид речевой коммуникации. Сигналы, выдающие неискренность и обман. Физиологические симптомы лжи собеседника.

Манипуляции в общении и их характеристики. Стратегии манипуляторов. Манипулятивные роли по Эрику Берну. Распознавание эго-состояний. *Коммуникативные роли.* Коммуникативные типы деловых партнеров.

Тема 2.10 Критика и комплименты в деловой коммуникации

Критика как один из компонентов контактологии. Функции критики. Виды критики. Использование критики в деловой коммуникации. Психологические издержки критики. Техника нейтрализации замечаний. Приемы снижения негативного воздействия замечаний.

Позитивные установки на восприятие критики. Комплимент как один из компонентов контактологии. Функции комплимента в деловом взаимодействии. Правила комплимента.

Тема 2.11 Имидж делового человека. Репутация. Имидж и репутация в деловой коммуникации

Психологические особенности формирования имиджа. Правильно подобранный имидж как одно из слагаемых успеха в деловом общении. Понятие «имиджа». Составляющие имиджа делового человека. Внешнее впечатление. Стиль и имидж.

Репутация. Понятие «репутации». Жанры формирования деловой репутации.

Создание гармоничного образа. Деловые качества. Как сделать благоприятным первое впечатление о себе. Факторы, влияющие на создание имиджа: фактор преимущества, фактор привлекательности, фактор отношения. Соотнесение имиджа и репутации. Имиджмейкерство и репутационный менеджмент.

Формирование вербального имиджа: вербальный имидж как важнейшая составляющая имиджа делового человека; связь языка и интеллекта; манера представляться как элемент имиджа делового человека; техники формирования вербального имиджа. Самопрезентация как важнейший элемент культуры менеджера. Типы деловых партнеров.

Тема 2.12 Гендерный аспект коммуникативного поведения. Межкультурная коммуникация

Проблема «гендерной коммуникации». Анализ гипотезы гендерно-ориентированной личности; гендерно-ориентированного речевого производства; гендерно-ориентированных когнитивных структур и ментальных моделей. Определение «коммуникативной грамотности». Общение с мужчинами: психологические и коммуникативные особенности мужского поведения. Общение с женщинами: психологические и коммуникативные особенности

женского поведения.

Постановка проблемы межкультурной коммуникации. Национальное коммуникативное поведение. Национальный характер. Национальные особенности коммуникативного поведения народов мира. Основные особенности русского коммуникативного поведения.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.5 ПСИХОЛОГИЯ И КОНФЛИКТОЛОГИЯ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины — сформировать компетенции обучающегося в области развития личностно-ориентированной направленности профессионального мышления, совершенствования навыков межличностного и профессионального взаимодействия, психологического анализа различных жизненных и профессиональных ситуаций в области сервиса, раскрыть причины и динамику развития конфликтной ситуации, показать как деструктивную, так и конструктивную стороны конфликта.

Задачи освоения дисциплины:

- изучение теоретических основ психологии как науки;
- изучение структуры личности и психических процессов;
- изучение основ педагогики;
- изучение уровневой представленности образовательного процесса в России;
- изучение соотношения основных понятий
- овладение знаниями в области исследования конфликтов и конфликтных отношений;
- повышение компетентности студентов в вопросах эффективного взаимодействия в конфликтной ситуации;
- формирования психологической готовности к разрешению конфликтных ситуаций.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.5).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

общекультурные (ОК):

ОК – 6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОК - 6	<i>Знать:</i> основы психологической науки, основы конфликтологии, способы и методы преодоления конфликтов на основе психологических знаний	<i>Устный опрос Написание эссе.</i>
	<i>Уметь:</i> использовать знания данной дисциплины в построении межличностных отношений и разрешении конфликтных ситуаций.	<i>Дискуссия, Деловая игра, Составление портфолио</i>
	<i>Владеть:</i> основами психологической саморегуляции, моделями поведения в	<i>Устный опрос. Тренинговые</i>

	конфликтных ситуациях.	задания Контрольная работа.
--	------------------------	-----------------------------------

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Введение в дисциплину

Определение места и роли психологии и конфликтологии в науке. Объект и предмет дисциплины. Методы дисциплины. Современные проблемы развития психологии и конфликтологии.

Тема 2. Познательные психические процессы

Роль познавательных психических процессов в жизнедеятельности человека. Общее представление о восприятии; классификация ощущений; феноменология восприятия. Общее представление о памяти; основные факты и закономерности психологии памяти. Общее представление о внимании; виды и свойства внимания

Тема 3. Личность, индивидуально-психологические характеристики

Психологическая структура личности; Сознание как высшая ступень развития психики. Проявления сознания. Психологические характеристики сознания человека. Состояния сознания. Сознание и бессознательное. Свойства личности: темперамент, характер, мотивация, интеллект, способности, направленность

Тема 4. Психология общения

Понятие общения. Средства общения; Структура общения: коммуникативная сторона, перцептивная сторона; интерактивная сторона. Барьеры общения.

Тема 5. Группа и межличностные отношения

Понятие малой группы. Виды малых групп. Коллектив как малая группа. Позиция, статус, внутренняя установка и роль. Композиция и нравственные ценностные ориентации. Психологическая совместимость. Социальные нормы и их функции. Руководство и лидерство в группе. Характеристика лидера. Стили лидерства. Официальные и неофициальные взаимоотношения в группе. Социометрия и статическая картина внутригрупповых взаимоотношений.

Тема 6. Мотивация конфликтности

Мотивационные конфликты в результате проблем в жизненной ситуации индивида. Критические жизненные ситуации, ее типы: стресс, фрустрация, конфликт и кризис. Дифференциация стресса и кризиса в зависимости от сложности внутреннего жизненного мира и условий существования

Тема 7. Причины конфликта

Причины конфликтных взаимодействий: объективные - социальные, политические, экономические и идеологические; структурно организационные, организационно-управленческие, функционально организационные, личностно функциональные; социально-психологические, конфликт интересов, ценностей, искажение информации, разные способы оценки результатов деятельности, пересечение транзакций, стремление к власти, психологическая

несовместимость; личностные - низкая конфликтоустойчивость, плохое развитие эмпатии, неадекватный уровень притязаний, акцентуации характера

Тема 8. Функции конфликта и их проявления

Позитивные и негативные проявления конфликта. Конструктивные функции конфликта: общие и на личностном уровне. Деструктивные функции конфликта на общем и личностном уровне

Тема 9. Структурная модель конфликта

Основные структурные элементы конфликта, его объективные характеристики – роли и ранги конфликтантов, субъективные характеристики - мотивы, интересы и позиции конфликтующих сторон; зона разногласий, предмет и объект конфликта

Тема 10. Динамика конфликта

Этапы конфликта. Определение ситуации как конфликтной. Условия протекания конфликта. Факторы определения ситуации как конфликтной («объективные», «групповые», «индивидуальные»). Фазы конфликта. Конфликтная ситуация, инцидент. Инцидент информационный, деятельностный, спровоцированный, скрытый. Формулы конфликта. Обстоятельства, способствующие и снижающие вероятность конфликта

Тема 11. Типология конфликтов

Типология как научный метод структурирования социальных объектов и явлений. Классификация конфликтов по функциям, сфере возникновения и участникам конфликтного взаимодействия. Индивидуально-психологический, социально-психологический и социальный уровень конфликта

Тема 12. Внутриличностный конфликт

Причины и механизм возникновения внутриличностного конфликта. Типология внутриличностных конфликтов. Способы завершения и последствия внутриличностного конфликта

Тема 13. Конфликтное взаимодействие

Основные модели поведения личности в конфликтном взаимодействии. Мотивы и цели участников взаимодействия. Стратегии и тактики взаимодействия. Регуляторы конфликтного взаимодействия. Технологии эффективного общения и рационального поведения в конфликте

Тема 14. Урегулирование конфликтов

Обстоятельства, способствующие и снижающие вероятность конфликта. Правила формулировки конфликтной ситуации. Способы урегулирования конфликтов. «Силовые» методы разрешения конфликтов. Участие третьей стороны в разрешении конфликта. Критерии разрешенности конфликтной ситуации, алгоритм рефлексивного анализа последствий конфликтного взаимодействия

Тема 15. Профилактика конфликтности

Методы профилактики конфликтов в организации. Пути предупреждения конфликта. Вынужденные и превентивные формы предупреждения конфликта. Правила бесконфликтного общения. Условия создания в коллективе психологической атмосферы взаимопонимания и сотрудничества

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.6 КОРПОРАТИВНАЯ СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины «Корпоративная социальная ответственность» - заложить в сознание будущих специалистов в области системы потребительской кооперации необходимость реализации социальной ответственности, а так же дать необходимые знания овладения механизмами ответственности.

Задачи дисциплины:

- показать место социальной ответственности бизнеса в современной экономике;
- продемонстрировать роль корпоративной социальной ответственности в создании положительного имиджа и деловой репутации компании;
- раскрыть особенности построения системы корпоративной социальной ответственности и охарактеризовать эффективность её реализации.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части Б1.Б.6

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

общекультурные (ОК):
ОК – 6 способность работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОК - 6	Знать основные концептуальные положения формирования и практической реализации КСО	Опросы, эссе
	Знать о роли КСО в развитии компании и социально-экономическом развитии общества	Тесты
	Знать механизмы практической реализации КСО	Задания для письменных работ
	Уметь обосновывать необходимость КСО и определять направленность деятельности	Задания для письменных работ, тесты
	Владеть навыками информационного и методического обеспечения КСО	Деловая игра

4. Содержание тем дисциплины

Раздел 1. Концепция ответственности в менеджменте

Тема 1. Ответственность и ее роль в менеджменте. Типология ответственности

Понятие ответственности и ее ограничительная и мотивационная роль в

деятельности человека. Социально-психологическая основа ответственности и тенденции ее развития. Ответственность и функции менеджмента. Организация ответственности как фактор эффективности менеджмента. Типологическое разнообразие ответственности. Особенности экономической, социально-психологической и организационной ответственности. Понятие корпоративной социальной ответственности. Основные характеристики ответственности.

Тема 2. Система и механизмы реализации ответственности

Взаимодействие и интеграция типов ответственности в организации. Построение системы ответственности в процессах менеджмента. Связь полномочий, обязанностей и ответственности. Средства обеспечения ответственности в механизме менеджмента

Тема 3. Эволюция и содержание концепции корпоративной социальной ответственности

Формирование комплексной модели корпоративной социальной ответственности. Внешние и внутренние источники корпоративной социальной ответственности. Понимание и реализация корпоративной социальной ответственности. Концепции стейкхолдеров и корпоративного гражданства

Раздел 2. Внутренняя корпоративная социальная ответственность

Тема 1. Роль ответственности в организации корпоративного типа

Корпорация как объект корпоративного менеджмента. Структура управления корпорацией. Особенности механизма менеджмента корпорации. Российская модель корпоративного менеджмента в ракурсе социальной ответственности.

Тема 2. Факторы эффективности корпоративной социальной ответственности

Понятие «эффективности» корпоративной социальной ответственности. Социальный отчет организации. Оценка эффективности корпоративной социальной ответственности. Оценка корпоративной социальной активности.

Тема 3. Виды и формы внутренней социальной ответственности

Основные черты и особенности внутренней корпоративной социальной ответственности. Виды внутренней корпоративной социальной ответственности. Анализ результатов реализации внутренней корпоративной социальной ответственности. Социальные программы в стратегии развития внутренней корпоративной социальной ответственности.

Тема 4. Этические нормы в корпоративной социальной ответственности

Этика и организационная культура в реализации корпоративной социальной ответственности. Этические принципы менеджмента. Этические нормы реализации ответственности. Этический кодекс — регулятор реализации

ответственности

Раздел 3. Внешняя корпоративная социальная ответственность

Тема 1. Корпоративная социальная ответственность: поддержка образования и науки

Внешняя среда ответственности менеджмента и бизнеса. Гранты и льготные займы как формы поддержки внешней среды бизнеса. Поддержка развития науки. Поддержка развития образования

Тема 2. Корпоративная социальная ответственность: поддержка здравоохранения

Особенности здравоохранения как объекта корпоративной социальной ответственности. Необходимость формирования здорового образа жизни. Регулирование стрессовых ситуаций в организации

Тема 3. Корпоративная социальная ответственность: поддержка государством и бизнесом культуры

Роль культуры в развитии экономики и общества. Государственное управление социокультурной сферой. Частные и корпоративные формы поддержки культуры (зарубежный опыт). Благотворительная деятельность бизнеса в области поддержки культуры

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: зачет, экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.7 ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ТЕОРИЯ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью дисциплины «Экономическая теория» является изучение основ теории экономической науки и хозяйственной практики государственных, коммерческих и некоммерческих структур, а также овладение методикой оценки текущей экономической информации с учетом конкретных ситуаций в рыночной среде и последовательной их реализации для эффективного функционирования предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение экономических процессов и проблем протекающих в современной экономике страны;
- изучение модели рыночных структур и закономерности экономического поведения субъектов хозяйствования в различных моделях;
- рассмотрение структуры микро и макроэкономики и механизм обеспечения равновесия;
- приобретение навыков анализа состояния конкретных экономических систем и прогнозирования динамики экономических процессов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.7).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

общекультурные (ОК):	
ОК-3	способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах жизнедеятельности

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОК-3	Знать основные понятия, законы, категории и инструменты экономической теории	Опрос
	Знать закономерности функционирования современной экономики на макро- и микроуровне	Опрос
	Знать основные особенности российской экономики, ее институциональную структуру, направления экономической политики государства	Тесты
	Уметь анализировать во взаимосвязи экономические явления, процессы и институты на микро- и макроуровне	Тесты
	Уметь рассчитывать на основе типовых методик и действующей нормативно-правовой базы экономические и социально-экономические показатели деятельности хозяйствующих субъектов	Тесты
	Уметь выявлять проблемы экономического характера	Задачи

	при анализе конкретных ситуаций, предлагать способы их решения с учетом критериев социально-экономической эффективности, оценки рисков и возможных социально-экономических последствий	
	Владеть современными методами сбора, обработки и анализа экономических и социальных данных	Задачи
	Владеть навыками прогнозирования развития хозяйственных процессов	Задачи Кейс-задача
	Владеть современными методиками расчета и анализа социально-экономических показателей, характеризующих экономические процессы и явления на микро- и макроуровне	Задачи Кейс-задача
	Владеть методикой оценки конъюнктуры национального рынка и его отдельных сегментов, региональных рынков, результатов корпоративной деятельности экономических агентов; методикой анализа потоков социально-экономической информации о состоянии и развитии рынков, деятельности корпораций, подготовки целевых обзорных статистических материалов	Задачи Кейс-задача

4. Содержание тем дисциплины

Раздел I. Введение в экономическую теорию

Тема 1. Предмет и метод экономической теории

Экономика как совокупность производственных отношений. Экономика как хозяйство страны, включающее отрасли и виды человеческой деятельности. Экономика как отрасль науки, изучающей различные аспекты экономических отношений. Новые явления в экономической жизни общества. Значение экономической науки в познании и преобразовании мира.

Экономическая теория и ее предмет. Функции экономической теории. Методы исследования экономических явлений. Микро- и макроэкономический анализ. Взаимосвязь экономики с другими экономическими науками. Экономические категории. Экономические законы как необходимые, устойчивые и повторяющиеся причинно обусловленные связи и взаимозависимости экономических явлений. Объективный характер экономических законов. Классификация экономических законов. Экономические законы как регуляторы пропорций общественного производства. Экономика и право и диалектика их взаимодействия.

Тема 2. Потребности и ресурсы.

Объективные условия и противоречия экономического развития. Конечная цель функционирования любой экономической системы.

Потребности. Виды экономических потребностей. Закон возвышения потребностей – общий экономический закон.

Блага. Экономические блага. Экономические ресурсы. Классификация экономических ресурсов. Трудовые и природные ресурсы. Экономические ресурсы и факторы производства. Закон ограниченности ресурсов – общий

экономический закон.

Экономический продукт. Продукция. Товары. Услуги. Работы. Промежуточный продукт. Конечный продукт.

Противоречие между безграничными потребностями и ограниченными ресурсами. Главная задача экономики как сферы человеческой деятельности по производству товаров, оказанию услуг, выполнению работ.

Экономические агенты: домашние хозяйства, предприятия (фирмы), государство, некоммерческие организации. Экономические интересы как экономическая категория. Классификация интересов. Соотношение и противоречия экономических интересов.

Тема 3. Важнейшие категории товарного производства.

Материальное производство – основа человеческого общества. Производство как процесс воздействия человека на природу с целью создания экономических благ и удовлетворения экономических потребностей. Общественное воспроизводство и его стадии: производство, распределение, обмен, потребление.

Личные и вещественные факторы общественного производства. Труд как целесообразная деятельность человека. Предметы труда. Средства труда. Орудия труда. Средства производства. Организационно-технологические факторы производства. Инфраструктура.

Производительные силы общества. Производственные отношения. Организационно-экономические отношения. Социально-экономические отношения. Способы производства: первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический. Базис и надстройка общества.

Продукт как результат производства. Необходимый и прибавочный продукт. Эффективность производства.

Натуральное хозяйство и его основные черты. Товарное производство. Простое и капиталистическое товарное производство.

Товар и его свойства. Потребительная стоимость товара. Стоимость товара. Двойственный характер труда, воплощенного в товаре. Конкретный и абстрактный труд. Частный и общественный труд. Простой и сложный труд. Формы стоимости: простая, или случайная; полная, или развернутая; всеобщая; денежная. Закон стоимости и функции его проявления.

Капитал как экономическая категория. Рабочая сила как товар, его потребительная стоимость и стоимость. Прибавочная стоимость. Постоянный и переменный капитал. Кругооборот и оборот капитала. Основной и оборотный капитал. Накопление капитала: концентрация и централизация.

Тема 4. Производственные возможности общества и экономический выбор.

Экономический выбор наиболее эффективного варианта распределения факторов производства. Границы производственных возможностей. Кривая производственных возможностей. Вмененные (альтернативные) издержки или издержки упущенных возможностей. Сущность идеи Ф. Визера об альтернативных издержках. Трактовка В.В. Леонтьевым закона Ф. Визера в

терминах относительной экономической эффективности распределения ограниченных ресурсов. Закон возрастания вмененных издержек.

Экономический выбор. Хозяйствование. Решение проблемы альтернативных издержек рыночной системой.

Тема 5. Собственность: формы и пути ее преобразования.

Понятие собственности. Теории источников собственности. Собственность: ее объект и субъект. Экономические теории «прав собственности». Формы экономической реализации собственности. Две тенденции в эволюции собственности и их объективные основы.

Основные направления формирования полисубъектной структуры отношений собственности. Роль и место государственной собственности в системе отношений собственности. Сочетание и взаимопереплетение индивидуальной частной собственности и различных видов ее ассоциированных форм. Акционерная собственность. Частная собственность как разновидность негосударственной собственности. Утрата частной собственностью абсолютного характера и система общественных ограничений, регулирующих условия ее функционирования. Пределы действия права частной собственности.

Социально-экономические последствия эволюции собственности.

Разгосударствление и приватизация собственности в России. Цели приватизации и акционирования. Последствия ваучеризации. Криминализация отношений собственности в процессе приватизации.

Перспективы приватизации и акционирования в России. Контроль над приватизационными и постприватизационными процессами и его экономико-правовое обеспечение.

Тема 6. Экономическая система и ее типы. Модели смешанной экономики.

Экономическая система. Критерии типологизации экономических систем. Типы экономических систем.

Традиционная экономика и ее особенности. Современные формы проявления традиционной экономики.

Командно-административная экономика. Характерные черты командно-административной экономики. Преимущества и недостатки командно-административной экономики.

Рыночная экономика и ее отличительные особенности. Преимущества и недостатки рыночной экономики.

Смешанная экономика и ее характерные особенности. Характеристика «ключевых» моделей смешанной экономики: американской, японской, шведской, германской, китайской моделей. Возможность использования зарубежного опыта при развитии российской экономики.

Тема 7. Предпринимательская деятельность и ее организационно-правовые формы.

Понятие и сущность предпринимательства. Предпринимательство как составная и необходимая часть механизма становления и функционирования рыночного хозяйства. Необходимые условия для развития

предпринимательства. Свободное предпринимательство как наиболее действенная форма организации общественного производства.

История предпринимательства в России.

Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности. Виды предприятий. Экономические интересы предприятия и их защита государством.

Теневые экономические отношения и криминальная экономика.

Раздел II. Микроэкономика

Тема 8. Рынок и рыночный механизм.

Объективные причины возникновения рыночной организации хозяйства. Разделение и специализация труда. Рыночный обмен как процесс обмена продуктами труда. Частная собственность и обособление товаропроизводителей.

Определение рынка. Субъекты и объекты рынка. Формы организации рынка. Классификация рынков: по территориальному признаку; по субъектам, вступающим в обмен; по формам хозяйства; с учетом ассортимента продукции; по степени соблюдения законности; по степени насыщенности; по степени развитости экономической свободы. Структура рынка.

Функции рынка: ценообразующая, информационная, регулирующая, посредническая, санирующая, стимулирующая, социальная. Роль рынка в общественном производстве.

Инфраструктура рынка. Функции инфраструктуры рынка. Преимущества и несовершенства рынка.

Рыночный механизм и его элементы.

Закон спроса. Ценовые и неценовые детерминанты спроса.

Закон предложения. Ценовые и неценовые детерминанты предложения.

Равновесие спроса и предложения. Равновесная цена. Виды рыночного равновесия. Функции рыночного механизма. Функции цены. Система цен. Состав и структура цены.

Влияние государства на механизм рыночного ценообразования.

Тема 9. Эластичность спроса и предложения.

Понятие эластичности. Эластичность спроса. Точечная эластичность спроса. Эластичный спрос. Неэластичный спрос. Единичная эластичность спроса. Коэффициент эластичности спроса. Дуговая эластичность спроса. Перекрестная эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу.

Эластичность предложения. Коэффициент ценовой эластичности предложения. Варианты эластичности предложения. Факторы, воздействующие на ценовую эластичность предложения. Воздействие фактора времени на ценовую эластичность предложения.

Индивидуальный и рыночный спрос. Эффект потребления от изменения цены. Влияние величины дохода на спрос.

Нормальные и некачественные товары. Кривая Энгеля.

Практическое значение теории эластичности спроса и предложения.

Тема 10. Основы теории потребительского поведения.

Потребительское поведение. Особенности субъективных предпочтений

потребителей. Классификация потребительских предпочтений. Потребительские предпочтения и личный доход. Бюджетные ограничения и покупательная способность. Функция бюджетных ограничений. Номинальный и реальный уровень дохода.

Предельная полезность и потребительский выбор. Закон убывания предельной полезности товаров.

Правило потребительского поведения и условие равновесия в потреблении. Рациональный выбор потребителя. Потребительское равновесие. Предельная норма замещения. Потребительское поведение в категориях кривых безразличия. Кривые безразличия и их свойства. Кривые безразличия и бюджетные ограничения. Кривые безразличия и потребительское поведение.

Потребительское равновесие и кривая спроса. Кривые «доход-потребление» и «цена-потребление».

Эффект замещения и эффект дохода, их сущность и влияние на изменение потребительского спроса.

Тема 11. Функционирование фирмы.

Фирма как главное звено рыночной экономики. Теория производства и производственные факторы. Изокванты.

Кратковременность и долговременность в производстве. Кратковременный период. Долговременный период.

Производство с одним переменным фактором. Закон убывающей отдачи.

Производство с двумя переменными факторами. Замещаемость производственных факторов. Предельная норма технологического замещения.

Анализ безубыточности.

Эффект масштаба. Положительный эффект масштаба. Неизменный эффект масштаба. Отрицательный эффект масштаба.

Тема 12. Издержки и прибыль фирмы.

Понятие издержек производства. Концепции определения издержек производства.

Бухгалтерская концепция издержек производства. Бухгалтерские издержки и их состав. Недостатки бухгалтерской концепции издержек производства.

Концепция издержек упущенных возможностей. Альтернативные издержки.

Концепция прибыли. Выручка. Бухгалтерская прибыль. Экономическая прибыль. Нормальная (конкурентная) и сверхнормальная прибыль.

Переменные и постоянные ресурсы. Особенности кратковременного и долговременного периодов.

Издержки в кратковременном периоде. Производственная функция и ее свойства. Валовой продукт по переменным ресурсам. Средний продукт по переменному ресурсу. Предельный продукт по переменному ресурсу. Ограничения производства в кратковременном периоде.

Взаимосвязь кратковременных и долговременных издержек.

Тема 13. Совершенная и несовершенная конкуренция.

Сущность конкуренции и ее виды. Экономические и неэкономические

методы конкурентной борьбы. Ценовая и неценовая конкуренция. Совершенная и несовершенная конкуренция и их отличительные особенности. Отрицательные и положительные социально-экономические последствия конкуренции. Конкуренция и преступность.

Монополистическая конкуренция: общие черты и отличительные особенности по отношению к совершенной (свободной) конкуренции. Равновесие для монополистического конкурента.

Олигополия. Теория олигополистического ценообразования. Теория ломаной кривой спроса Р.Холла, С. Хитча, П. Суизи. Лидерство в ценах как форма координации поведения фирм. Олигополия и картельные соглашения. Оценка олигополии. Олигополия и теория игр Дж. фон Неймана и О. Моргенстерна. Барьеры стратегического сдерживания Дж. Бейна. Группирование фирм в высокоразвитой рыночной экономике. Факторы, определяющие рыночную власть фирмы.

Тема 14. Монополия. Антимонопольная деятельность государства.

Экономическая природа и причины возникновения монополии. Организационные формы монополии. Типы монополий в условиях несовершенной конкуренции: чистая монополия, олигополия, монополистическая конкуренция. Формирование транснациональных и многонациональных монополий и их наиболее характерные черты.

Особенности ценового равновесия на монопольном рынке. Монопольная цена и монопольная прибыль.

Экономические последствия монополизации. Антимонопольное регулирование. Антимонопольное (антитрестовское) законодательство и мировая практика его применения. Эволюция и эффективность правовых средств государственного ограничения монополистической деятельности на товарных рынках в России.

Тема 15. Ценообразование на рынках факторов производства.

Рынки факторов производства.

Рынок капитала. Капитал и его структура. Теория инвестиций. Инвестирование основного капитала. Источники финансирования инвестиций в основной капитал. Формы капитала. Ссудный процент и спрос на заемные средства. Временные предпочтения потребителя. Учет фактора времени при определении дохода от инвестиций. Дисконтирование стоимости. Дисконтирование стоимости при долговременных инвестициях. Дисконтирование убытков.

Рынок труда. Особенности рынка труда. Социально-экономическая сущность рынка труда. Составные компоненты рынка труда. Субъекты рынка труда. Факторы, влияющие на динамику рынка труда. Заработная плата и ее формы. Двухсекторная модель найма рабочей силы.

Рынок земли. Земля как фактор производства. Экономическая рента. Рынок городских земель. Сущность, формы и виды земельной ренты. Равновесие рынка земли. Цена земли.

Рынок факторов производства с монопсонической властью. Монопольная власть на рынках факторов производства.

Тема 16. Доходы: формирование, распределение и неравенство.

Понятие дохода в экономике рыночного типа. Доход и богатство, их отличие друг от друга. Виды доходов в рыночной экономике (факторные доходы).

Источники и механизм формирования заработной платы как факторного дохода. Влияние на заработную плату эффекта замещения и эффекта дохода. Номинальная и реальная заработная плата. Различия в уровнях заработной платы и воздействие на них внеконкурентных факторов: государства и профсоюзов.

Источники и механизм формирования процента как факторного дохода. Годовая процентная ставка, ее сущность и измерение. Цена капитала. Чистая производительность капитала. Номинальная и реальная процентная ставка и проблема дисконтирования.

Источники и механизм формирования прибыли как факторного дохода. Экономическая природа прибыли. Марксистская трактовка прибыли. Прибыль как доход владельца предпринимательской способности. Определение величины прибыли. Сверхприбыль и преступное поведение хозяйствующих субъектов.

Агропромышленное производство. Теория ренты. Источники и механизм формирования ренты как факторного дохода. Рынок земли и рентные отношения.

Структура доходов населения России. Номинальные, располагаемые и реальные доходы населения. Объективные причины и условия возникновения проблемы дифференциации доходов. Различие целей бизнеса и государства в регулировании доходов.

Тема 17. Внешние эффекты и общественные блага.

Провалы, или «фиаско» рынка.

Внешний эффект как экономическая категория. Отрицательные внешние эффекты. Совокупные внешние издержки и предельные внешние издержки. Предельная общественная полезность любого объема продукции.

Положительные внешние эффекты. Деление внешних эффектов по направлению действия. Предельная индивидуальная полезность товара. Предельная внешняя полезность товара.

Плата за внешний эффект. Интернализация внешних эффектов. Корректирующие налоги и субсидии. Экономические аспекты контроля за состоянием окружающей природной среды.

Общественные блага. Особенности общественных благ. Проблема «безбилетника». Перегружаемые общественные блага. Избираемые общественные блага.

Раздел III. Макроэкономика

Тема 18. Система национальных счетов и макроэкономические показатели.

Основные характеристики национального хозяйства. Отраслевая и функциональная структура национального хозяйства.

Измерение объема национального производства, национального дохода и уровня цен.

Валовый национальный продукт (ВНП). Валовой внутренний продукт (ВВП). Исключение двойного счета. Исключение непроемких сделок из ВВП. Два подхода к измерению ВВП – расходный и доходный.

Дифференциация показателей национальных счетов. Чистый национальный продукт (ЧНП). Национальный доход (НД). Личный доход (полученный доход). Располагаемый доход.

Измерение уровня цен. Индекс цен. Индекс потребительских цен. Номинальный и реальный ВВП. Дефлятор ВВП.

Тема 19. Макроэкономическое равновесие.

Понятие макроэкономического равновесия.

Совокупный спрос и факторы, его определяющие.

Совокупное предложение и факторы, его определяющие.

Условия макроэкономического равновесия. Классическая концепция макроэкономического равновесия. Кейнсианская концепция макроэкономического равновесия. Графическое изображение макроэкономического равновесия.

Анализ общего экономического равновесия (AD - AS). Краткосрочное (SRAS) и долгосрочное (LRAS) равновесие. Шоки спроса и предложения. Стабилизационная политика. Формирование экономического равновесия системы.

Изменения в макроэкономическом равновесии. Последствия изменения совокупного спроса на горизонтальном (кейнсианском), промежуточном и вертикальном (классическом) отрезках кривой совокупного предложения. Эффект «храповика».

Последствия изменения совокупного предложения при неизменности совокупного спроса. Понятие стагфляции. Рецессионный разрыв. Инфляционный разрыв.

Мультипликатор. Модель мультипликатора автономных расходов. Равновесный объем производства в кейнсианской модели.

Анализ макроэкономического равновесия. Кривая IS. Кривая LM. Кривая IS – LM (так называемый «крест Хикса»).

Рыночное неравновесие как нормальное состояние реальных экономических систем.

Тема 20. Безработица и ее формы.

Безработица как экономическая категория. Естественная и вынужденная безработица. Формы естественной безработицы. Формы вынужденной безработицы.

Показатели безработицы. Уровень безработицы. Продолжительность безработицы.

Социально-экономические последствия безработицы. Положительные последствия безработицы. Отрицательные последствия безработицы.

Государственная помощь безработным.

Тема 21. Деньги и их функции. Денежно-кредитная политика государства.

Сущность денег. Функции денег: мера стоимости, средство обращения,

средство платежа, средство накопления, мера отложенных платежей, мировые деньги. Происхождение денег. Виды денег и денежных средств. Структура денежной массы. Денежные агрегаты.

Денежный оборот. Наличный денежный оборот. Безналичный денежный оборот. Количество денег в обращении.

Денежная система и ее элементы.

Сущность денежно-кредитной политики государства. Основные концепции денежно-кредитной политики государства: теоретические аспекты. Кейнсианская теория денег. Неоклассическая теория денег (монетаристский подход). Цели, объекты денежно-кредитной политики государства.

Понятие денежного рынка. Предложение денег. Спрос на деньги. Операционный спрос на деньги. Спекулятивный спрос на деньги. Равновесие на денежном рынке.

Инструменты регулирования денежного обращения. Операции на открытом рынке. Политика учетной ставки (дисконтная политика). Изменение нормы обязательных резервов.

Механизм воздействия денежно-кредитной политики на национальное производство. Кейнсианский подход: модель IS – LM (модель Хикса-Хансена). Монетаристский подход.

Особенности современной денежно-кредитной политики России. Макроэкономические цели денежно-кредитной политики. Современная политика Банка России.

Тема 22. Инфляция и ее виды.

Понятие инфляции и ее сущность. Причины инфляции и ее виды (умеренная, галопирующая, гиперинфляция; ожидаемая и неожиданная; сбалансированная и несбалансированная). Измерение инфляции. Индексы цен: индекс стоимости жизни (индекс цен потребительских товаров), индекс оптовых цен (индекс цен товаров производственного назначения), дефлятор ВВП.

Типы инфляции (открытая и подавленная). Механизм инфляции спроса. Механизм адаптивных инфляционных ожиданий. Механизм дефицитных ожиданий. Инфляция предложения. Стагфляция. Особенности современной инфляции. Особенности инфляционных процессов в России.

Социально-экономические последствия инфляции. Антиинфляционная политика и средства борьбы с инфляцией. Проблема неплатежей и возможные пути ее преодоления.

Тема 23. Банковская система государства.

Банковская система государства и принципы ее построения. Виды банковских систем: двухуровневая банковская система, централизованная монобанковская система.

Современная банковская система Российской Федерации. Центральный банк Российской Федерации (Банк России) и его основные функции. Коммерческие банки. Виды коммерческих банков. Основные функции коммерческих банков. Особенности банка как коммерческого предприятия и его операции. Пассивные операции банка. Активные операции банка.

Банковская система и денежная эмиссия. Депозитный, кредитный, банковский мультипликаторы. «Новые» операции коммерческих банков. Рынок ценных бумаг.

Тема 24. Бюджетно-налоговая политика государства.

Сущность, структура и функции финансов. Финансовая система. Финансовый механизм. Структура бюджета. Доходы бюджета. Расходы бюджета. Бюджетная система государства. Государственная бюджетная система Российской Федерации. Государственный (федеральный) бюджет. Бюджеты субъектов федерации. Местные бюджеты. Фонды потребления и накопления.

Государственный кредит как звено финансовой системы государства. Функции государственного кредита. Государственные займы и их классификация.

Сущность и функции налогов. Налоговая система государства и ее элементы. Виды налогов. Налоги на доходы физических лиц. Акцизы. Налог на имущество юридических лиц. Принципы и концепции налогообложения. «Эффект Лаффера» и его сущность.

Финансовая (налогово-бюджетная) политика государства: сущность и содержание. Мультипликатор государственных расходов. Налоговый мультипликатор. Теорема Хаавельмо (мультипликатор сбалансированного бюджета).

Проблема сбалансированности государственного бюджета. Бюджетный дефицит, способы его финансирования. Эффект Оливера-Танзи, эффект вытеснения. Государственный долг. Способы сокращения бюджетного дефицита. Проблема обслуживания государственного долга.

Тема 25. Роль государства в регулировании экономики.

Необходимость государственного вмешательства в экономику. Сущность и типы государственного регулирования экономики. Эволюция теоретических взглядов на проблему вмешательства государства в экономику.

Функции государства в экономике рыночного типа: обеспечение социальной стабильности общества; повышение эффективности общественного производства; обеспечение населения общественными товарами; охрана окружающей среды; создание и совершенствование правовой базы функционирования рыночной экономики. Основные направления реализации экономических функций государства.

Система государственного регулирования экономики и ее элементы: цели экономического развития; объекты регулирования; субъекты регулирования; результаты регулирования. Методы государственного регулирования экономики и их классификация. Совершенствование системы государственного регулирования экономики.

Границы государственного вмешательства в экономику. Требования конкурентного рынка к границам вмешательства государства в рыночную экономику.

Экономическая политика государства и ее содержание. Финансовый механизм экономической политики. Формы получения государственных

доходов. Кредитный механизм экономической политики государства.

Тема 26. Экономические циклы и экономический рост.

Цикличность развития экономики. Сущность цикличности экономического развития. Типы экономических циклов. Теория длинных волн Н.Д.Кондратьева. Теория коротких волн. Причины экономических кризисов. Этапы в изменении взглядов на экономические циклы. Мультипликационно-акселерационный механизм цикла. Концепция «равновесного делового цикла». Концепция «политического делового цикла». Теория рациональных ожиданий. Фазы цикла и их характеристика. Виды экономических циклов. Антициклическая политика государства.

Исходные положения теории экономического роста. Понятие «экономический рост». Типы экономического роста. Проблема темпов экономического роста. Модели экономического роста. Ресурсы экономического роста. Многофакторная модель экономического роста. Двухфакторная модель экономического роста. Универсальные модели экономического роста. Модель «затраты – выпуск» В. Леонтьева.

Реальные модели экономического роста. Кейнсианские модели: модель Домара, модель Харрода. Неоклассические модели: производственная функция.

Раздел IV. Современные тенденции развития мирового хозяйства

Тема 27. Международные экономические отношения.

Интернационализация хозяйственной жизни и мировой рынок. Международное разделение труда. Интеграционные и транснациональные факторы хозяйственного сближения стран мира. Открытая экономика и ее основные черты. Условия равновесия открытой экономики. Внешнеэкономическая политика государства. Политика либерализации и протекционизма. Свободные (особые) экономические зоны.

Структура мирового хозяйства. Всемирная инфраструктура.

Международная торговля. Теории международной торговли. Торговый и платежный баланс. Научно-технический прогресс и структура экспорта. Экспортная стратегия и цели России.

Миграция капиталов и рабочей силы. Формы вывоза капитала. Мировой кризис задолженности. Прямые и портфельные зарубежные инвестиции. Оценка последствий использования иностранного капитала. Миграционные процессы как основа формирования мирового рынка рабочей силы. Миграционная политика индустриально развитых государств. «Утечка мозгов».

Внешняя торговля и определение уровня национального дохода. Экспорт и импорт как составляющие совокупных расходов. Чистый экспорт и равновесный объем производства. Мультипликатор внешней торговли. Международная кооперирование и специализация производства. Международные научно-технические связи. Международные экономические отношения в военно-технической сфере.

Тема 28. Внешняя торговля и торговая политика.

Внешняя торговля и международное разделение труда. Принципы и причины внешней торговли. Индекс товарности. Теория абсолютных преимуществ А. Смита. Теория сравнительных преимуществ Д. Рикардо.

Виды и методы государственной внешнеторговой политики. Протекционизм.

Фритредерство (свобода торговли). Принцип наибольшего благоприятствования в торговле.

Торговая политика государства. Инструменты государственной торговой политики. Платежный баланс страны.

Тема 29. Валютные системы и валютные курсы.

Международное денежное обращение: причины существования, этапы становления. Национальная валютная система и ее состав.

Мировая валютная система, ее составные элементы. Этапы формирования мировой валютной системы. Валютные курсы. Режимы установления валютных курсов. Золотой стандарт. Бреттон-Вудская система и фиксированные курсы валют. Плавающие курсы валют. Котировка валют. Паритет покупательной способности.

Колебания валютного курса и инструменты его регулирования. Влияние изменения курсов валют на различные субъекты рынка. Макроэкономические последствия колебаний валютного курса. Государственное регулирование валютного курса. Конвертируемость валют и ее значение.

Межгосударственные структуры в валютно-финансовой сфере. Международный валютный фонд (МВФ). Европейская валютная система (ЕВС). Мировой банк. Организация экономического сотрудничества и развития (ОЭСР). Банк международных расчетов (БМР).

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ru/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: зачет, экзамен, курсовая работа

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.8 ПРАВОВЕДЕНИЕ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Учебная дисциплина Правоведение позволяет сформировать компетенции обучающегося в области юриспруденции. Содержательно комплексный характер цели выражается в формировании у обучающихся способностей к самостоятельному правовому анализу правовых явлений, навыков квалификационного применения правовых норм в конкретной ситуации и воспитании обучающихся в духе правомерного поведения в профессиональной и повседневной жизни.

Задачи дисциплины – сформировать представления студентов:

- о закономерностях и особенностях развития государства, российского государства и институтов российского права;
- о структуре и системе российского права;
- о юридической ответственности и ее видах;
- о системе и структуре государственных органов;
- о праве, личности и обществе;
- о формах и методах совершенствования российского законодательства.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.8).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

общекультурные (ОК):
ОК-4 – способность использовать основы правовых знаний в различных сферах жизнедеятельности

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОК-4	Знать основы российской правовой системы и законодательства;	<i>Опросы</i>
	Знать сущность, характер и взаимодействие правовых явлений;	<i>Тесты</i>
	Знать правовые и нравственно-этические нормы в профессиональной деятельности;	<i>Задачи</i>
	Знать основы административных правонарушений и административной ответственности;	<i>Кейс-задача</i>
	Знать общие положения гражданского, уголовного, экологического, административного, финансового, налогового и иных отраслей права;	<i>Деловая игра</i>
	Знать правовые основы защиты информации;	<i>Тренинг</i>
	Знать особенности правового регулирования будущей профессиональной деятельности;	<i>Опросы</i>
	Уметь грамотно и оперативно ориентироваться в законодательстве;	<i>Тесты</i>

Уметь систематизировать и обобщать информацию по правовым вопросам и использовать ее для решения конкретных правовых задач.	<i>Задачи</i>
Владеть вопросами правового регулирования деятельности предприятия общественного питания	<i>Кейс-задача</i>

4. Содержание тем дисциплины

Раздел 1. Общие положения о государстве и праве

Тема 1.1 Общие положения о государстве

Понятие, признаки и функции государства. Теории происхождения государства. Форма государства. Признаки правового государства.

Тема 1.2 Общие положения о праве

Понятие, признаки и функции права. Источники права. Система и структура российского права. Предмет и метод правового регулирования.

Раздел 2. Основы конституционного права Российской Федерации

Тема 2.1 Конституция и конституционный строй в Российской Федерации

Понятие, признаки и функции конституции как основного закона государства. История развития Конституции в России. Структура и особенности Конституции РФ. Основы конституционного строя в РФ.

Тема 2.2 Система государственных органов в Российской Федерации

Принцип разделения властей в РФ. Структура и система органов государственной власти в России. Исполнительная власть в РФ. Законодательная власть в РФ. Судебная власть в РФ. Президент РФ.

Раздел 3. Основы гражданского права

Тема 3.1 Гражданское право как отрасль права

Понятие, предмет и метод правового регулирования гражданского права. Источники гражданского права. Система гражданского права.

Тема 3.2 Гражданское правоотношение

Субъекты гражданского права. Объекты гражданского права. Содержание гражданского правоотношения. Юридический факт как основание возникновения гражданского правоотношения.

Тема 3.3 Обязательства в системе гражданского права

Понятие и виды гражданско-правовых обязательств. Основания возникновения обязательств в гражданском праве. Способы обеспечения исполнения обязательств.

Раздел 4. Основы экологического права

Тема 4.1 Экологическое право как отрасль права

Понятие, предмет и метод правового регулирования экологического права. Источники экологического права. Юридическая ответственность за нарушение норм экологического законодательства.

Раздел 5. Основы трудового права

Тема 5.1 Трудовое право как отрасль права

Понятие, предмет и метод правового регулирования трудового права. Источники трудового права. Субъекты трудового правоотношения.

Тема 5.2 Трудовой договор

Понятие и содержание трудового договора. Порядок заключения трудового договора. Основания и порядок изменения и расторжения трудового договора. Материальная ответственность по трудовому договору.

Раздел 6. Особенности правового регулирования экономических отношений

Тема 6.1 Особенности правового регулирования экономических отношений

Понятие правового регулирования экономических отношений.

Административная ответственность. Российское антимонопольное законодательство, его роль, значение. Ответственность за нарушение антимонопольного законодательства.

Раздел 7. Правовые основы защиты информации и государственной тайны

Тема 7.1 Правовые основы защиты информации и государственной тайны

Законодательство о защите государственной тайны. Понятие государственной тайны. Правовые формы и методы защиты информации.

Раздел 8. Законодательство в области финансов, банков и бухгалтерского учета

Тема 8.1 Законодательство в области финансов, банков и бухгалтерского учета

Финансовое правоотношение. Правовые основы финансового контроля. Особенности налогового регулирования в сфере предпринимательской деятельности. Понятие и виды налогов. Валютные отношения.

Раздел 9. Особенности правового обеспечения профессиональной деятельности

Тема 9.1 Особенности правового обеспечения профессиональной деятельности

Правовые основы деятельности в области производства пищевой продукции и организации общественного питания.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.9 УПРАВЛЕНИЕ КАРЬЕРОЙ И ТАЙМ-МЕНЕДЖМЕНТ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Дисциплина «Управление карьерой и тайм-менеджмент» позволяет сформировать компетенции обучающегося в области управления персоналом.

Цель изучения дисциплины «Управление карьерой и тайм-менеджмент» состоит в формировании компетенции (ОК-7) умений и навыков творчески и самостоятельно принимать способностью к самоорганизации и самообразованию.

Задачи изучения дисциплины «Управление карьерой и тайм-менеджмент»:

- изучение представлений российских и зарубежных авторов о карьере как функции управления персоналом и как индивидуально - и социально-психологическом феномене;

- формирование у студентов способности анализировать конкретные ситуации с помощью психологических понятий, управленческой терминологии;

- развитие у студентов способности к проведению аналитической и исследовательской работы в области управления карьерой.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.9).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций - способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7).

общекультурные (ОК):
ОК – 7 способность к самоорганизации и самообразованию

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОК-7	Знать теоретико-методологические основы управления карьерой и тайм-менеджмента	<i>Опросы</i>
	Знать основы организации и осуществления профессиональной деятельности по управлению карьерой	<i>Тесты</i>
	Знать основы научной самоорганизации труда и методы постановки управленческих задач, организации, контроля, корректировки и оценки их решения.	<i>Опросы</i>
	Знать принципы организации собственной эффективности	<i>Тесты</i>
	Знать способы решения проблем дефицита времени	<i>Опросы</i>
	Знать методы диагностики и прогнозирования	<i>Тесты</i>

собственного карьерного роста в сфере профессиональной деятельности	
Уметь осуществлять организационно-управленческую работу с персоналом организации	<i>Тренинг</i>
Уметь конструировать собственный имидж и позиционировать собственную успешность в профессиональной среде	<i>Кейс-задача</i>
Уметь рационально структурировать и организовывать рабочее и личное время, осуществляя жизнедеятельность в состоянии стресса	<i>Тренинг</i>
Уметь прогнозировать процессы управления карьерой и оценивать их эффективность	<i>Кейс-задача</i>
Владеть навыками организации и осуществления профессиональной деятельности в области управления карьерой	<i>Деловая игра</i>

4. Содержание тем дисциплины

Раздел 1. Управление карьерой.

Тема 1 Понятие и виды карьеры персонала.

1. Понятия «Карьера» и «Управление карьерой». Основные подходы к изучению карьеры.

2. Карьера как один из ключевых процессов развития персонала.

3. Методологические основы процесса построения карьеры.

4. Виды карьеры. Гендерные факторы построения карьеры.

Тема 2. Стадии карьеры персонала.

1. Стадии карьеры, их содержание, наиболее важные потребности. Этапы жизни и стадии карьеры.

2. Возрастные и психологические аспекты планирования и организации карьеры.

3. Объективные и субъективные факторы должностного и профессионального продвижения.

Тема 3. Самооценка и профессиональная ориентация.

1. Самооценка как первая ступень развития карьеры.

2. Тестирование как метод самооценки. Оценка способностей и личных качеств. Анализ сильных и слабых сторон.

3. Направления профессиональной ориентации.

4. Типы личностной ориентации при выборе карьеры.

5. Профессиограмма: анализ и требования к формированию. Применение профессиограмм

Тема 4. Система управления карьерой в современных условиях

1. Эффективная система управления карьерой как конкурентное преимущество в условиях рыночной экономики.

2. Модели управления: японская, американская, европейская.

3. Карьера в условиях кризисных явлений в экономике.

Тема 5. Организационное управление карьерой.

1. Понятие и цели организационного управления карьерой. Связь карьеры

с жизненным циклом развития организации.

2. Карьера как инструмент мотивации деятельности персонала.

3. Политика управления карьерой. Политика инвестирования в карьеры индивидов.

Тема 6. Деловая оценка персонала.

1. Оценка персонала в управлении карьерой. Содержание и принципы оценки персонала.

2. Методы оценки персонала, их сущность.

3. Аттестация руководителей и специалистов. Организация работ по аттестации персонала.

Тема 7. Система обучения персонала и ее связь с управлением карьерой.

1. Карьера и обучение персонала. Определение потребности в обучении персонала.

2. Формы и методы обучения персонала. Оценка эффективности обучения персонала.

3. Роль обучения в развитии карьеры.

Тема 8. Кадровый резерв персонала и планирование карьеры.

1. Планирование последовательности и схемы замещения должностей.

2. Организационное планирование карьеры

Проблемы планирования карьеры.

Тема 9. Развитие карьеры.

1. Организационное и индивидуальное планирование карьеры. Разработка индивидуального плана роста.

2. Консультирование карьеры. Анализ основных подходов к консультированию карьеры персонала.

3. Роль наставничества в карьере. Преимущества. Организация системы наставничества.

4. Новые направления в развитии карьеры персонала (зарубежный опыт)

Раздел 2. Тайм-менеджмент

Тема 10. Личное стратегическое планирование.

1. Личное конкурентное преимущество

2. Стратегические цели и ценности

3. Ресурсно – календарный график планирования времени

Тема 11. Методы оценки затрат времени

1. Показатели расхода времени.

2. Формы учета личного времени.

3. Производительность труда.

Тема 12. Методы оптимизации управления временем.

1. Нормирование, планирование и контроль исполнения проектов.

2. Планирование через приоритеты.

3. Методы упорядочения дел.

4. Создание органайзера.

Тема 13. Методы оптимизации индивидуальной деятельности.

1. Личный реинжиниринг.

2. Метод ограниченного хаоса.

3. Тотальное управление качеством.

Тема 14. Корпоративный тайм-менеджмент

Тайм-менеджмент как инструмент организационного развития

Корпоративный стандарт организации времени персонала

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен, курсовой проект

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.10 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА И СПОРТ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения дисциплины является формирование физической культуры студентов и способности направленного использования средств физической культуры, спорта и туризма для сохранения и укрепления здоровья, психофизической подготовки и самоподготовки к будущей профессиональной деятельности.

Для достижения поставленной цели предусматривается решение следующих воспитательных, образовательных, развивающих и оздоровительных *задач*:

- формирование у студентов мотивационно-ценностного отношения к физической культуре, установки на здоровый стиль жизни, физическое самосовершенствование и самовоспитание, потребности в регулярных занятиях физическими упражнениями и спортом;
- освоение системы знаний о социально-биологических, психолого-педагогических основах физической культуры и здорового образа жизни;
- овладение системой практических умений, обеспечивающих сохранение и укрепление здоровья, развитие и совершенствование психофизических способностей, качеств и свойств личности, самоопределение в физической культуре;
- достижение психофизической готовности студента к условиям профессиональной деятельности;
- приобретение опыта творческого использования физкультурно-спортивной деятельности для достижения профессиональных и жизненных целей.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.10).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

<i>общекультурные (ОК-8):</i>	
ОК-8: способность использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОК-8	Знать научно-практические основы физической культуры и здорового образа жизни	<i>Опрос</i>
	Знать способы контроля, оценки и коррекции физического развития и физической подготовленности	<i>Тесты</i>
	Уметь использовать средства и методы физического	<i>Опрос, тесты</i>

	воспитания для профессионально-личностного развития, физического самосовершенствования, формирования здорового стиля жизни	
	Умеет использовать методы и средства физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<i>Опрос, тесты</i>
	Владеть методами и средствами физической культуры для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	<i>Тесты</i>
	Владеть опытом использования физкультурно-спортивной деятельности для повышения своих функциональных и двигательных возможностей, достижения профессиональных и жизненных целей	<i>Тесты</i>

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Легкая атлетика

1.1 Старты: высокий, с опорой на одну руку, низкий с последующим ускорением на 5-8 м. Бег: «спринтерский» - 100м; «эстафетный»; «кроссовый» на 2 и 3 км; бег с преодолением препятствий.

1.2 Прыжки в длину: способом «согнув ноги» и «прогнувшись» с разбега»; «тройной» прыжок с места и с короткого разбега. Метание малого мяча; на дальность и в цель.

1.3 Толкание набивного мяча; от плеча одной рукой из положения стоя на месте; с разбега прыжком (вес мяча 1 кг).

1.4 Прикладные упражнения; «туристическая» ходьба; марш-бросок (мужчины до 5 км, женщины - до 3 км); прыжки через естественные препятствия, спрыгивание (высота 100-1500 с грузом (весом 3 кг для женщин и 5 кг для мужчин) на плечах на точность приземления и сохранение равновесия; запрыгивание (высота 50-60 см) с грузом на плечах с короткого разбега (3-5 шагов); подъемы и спуски шагом и бегом с грузом на плечах.

Для специальной медицинской группы:

Значение бега в укреплении здоровья и повышении степени физической подготовленности. Показания и противопоказания к выполнению беговых упражнений. Ходьба и ее разновидности, сочетание ходьбы с упражнениями на дыхание, расслабление, с изменением времени прохождения дистанции. Бег и его разновидности. Методические особенности обучения бегу.

Тема 2. Гимнастика и общая физическая подготовка

2.1 Развитие скоростных способностей: бег на месте в максимальном темпе (в упоре о гимнастическую стенку и без упора); «челночный» бег; бег по разметкам и на дистанцию 20 м с максимальной скоростью; повторный бег с максимальной скоростью и максимальной частотой шагов (10-15м); бег с ускорениями из разных исходных положений; бег с максимальной скоростью с собиранием малых предметов, лежащих на полу и разной высоте; стартовые ускорения по дифференцированному сигналу; метание малых мячей по движущимся мишеням; ловля теннисного мяча после отскока от пола, стены;

передача теннисного мяча в парах (левой) рукой и попеременно; ведение теннисного мяча ногами с ускорением по прямой с максимальной частотой прыжков; преодоление полосы препятствий, включающей в себя выполнение упражнений различной биомеханической структуры и направлением движения; эстафеты и подвижные игры со скоростной направленностью.

2.2 Развитие силовых способностей: комплексы общеразвивающих и локально воздействующих упражнений с внешними отягощениями (масса собственного тела, гантели, эспандер, набивные мячи, штанга и т.п.); комплексы атлетической гимнастики с корригирующей направленностью из положения виса на гимнастической стенке сгибание и разгибание ног под прямым углом; из положения стоя лицом к гимнастической стенке сгибание и разгибание рук с постепенным их разведением в стороны; из положения, стоя к гимнастической стенке, удерживаясь рукой за рейку, поочередное приседание на правой и левой ноге; из положения лежа на спине и удерживаясь ногами за рейку гимнастической стенки сгибание туловища; из положения лежа на животе и удерживаясь ногами за рейку гимнастической стенки многократное прогибание туловища); комплексы атлетической гимнастики на тренажерах; комплексы общеразвивающих упражнений, выполняемые в режиме «до отказа»; прыжки с дополнительным отягощением на месте, из разных исходных положений (приседа, полуприседа, стоя), с продвижением (спиной, боком, лицом вперед) в различных направлениях, на одной и двух ногах; прыжковые упражнения со скакалкой с дополнительным отягощением; подтягивание туловища на гимнастической перекладине (мальчики – из виса на руках, девочки – из виса лежа); сгибание и разгибание рук в упоре (мальчики – в положении упора лежа, девочки – в положении упора о гимнастическую скамейку); приседание в различном темпе и в различных исходных положениях с отягощением массой тела и дополнительными средствами; передача набивного мяча (3 кг) в парах в максимальном темпе, по кругу, из разных исходных положений (стоя, сидя, в приседе и полуприседе); метание набивного мяча (3 кг) одной и двумя руками (от груди, снизу, из-за головы) на дальность из разных исходных положений; лазанье по канату (на количество повторений и на скорость выполнения); сгибание туловища из положения лежа; сгибание прямых ног из положения виса на руках; передвижение на упоре («тачка») с помощью и самостоятельно; передвижение на руках из положения лежа на спине; передвижение в висе на руках; преодоление комбинированных полос препятствий (с продвижением в висе на руках, ползком, бегом, прыжками, лазанием и перелезанием); перенос непредельных тяжестей с максимальной скоростью (мальчики-сверстников способом на спине); подвижные игры с силовой направленностью (например, импровизированный баскетбол с набивным мячом).

2.3 Развитие выносливости: равномерный бег и передвижение на лыжах в режимах умеренной и большой интенсивности; «кроссовый» бег (мужчины – 2 км, женщины – 1 км) и «марш-бросок» на способном непрерывно-интервального (мужчины – 2 км, женщины – 1 км);

2.4 Развитие координации: жонглирование руками больших

(волейбольных) и малых (теннисных мячей (2-3) мяча; жонглирование головой волейбольного мяча; жонглирование ногами футбольного (волейбольного) мяча; передвижения по наклонной ограниченной и подвижной опоре с предметом на голове и без.

2.5 Развитие гибкости: комплексы гимнастических упражнений, выполняемых с большой амплитудой движения, на подвижность суставов (активные и пассивные упражнения), на растяжение и расслабление мышц; «мост» из положения стоя (с помощью); «полушпагат» и «шпагат», «выкруты» гимнастической палки с уменьшающимся расстоянием между руками; наклоны в разные стороны, стоя на месте, с продвижением вперед, с дополнительным отягощением.

Для специальной медицинской группы:

Общая физическая подготовка (совершенствование двигательных действий, воспитание физических качеств).

Средства и методы ОФП: строевые упражнения, общеразвивающие упражнения без предметов, с предметами. Упражнения для воспитания силы: упражнения с отягощением, соответствующим собственному весу, весу партнера и его противодействию, с сопротивлением упругих предметов (эспандеры и резиновые амортизаторы), с отягощением (гантели, набивные мячи).

Упражнения для воспитания выносливости: упражнения или элементы с постепенным увеличением времени их выполнения. Упражнения для воспитания гибкости. Методы развития гибкости: активные (простые, пружинящие, маховые), пассивные (с самозахватами или с помощью партнера).

Упражнения для воспитания ловкости. Методы воспитания ловкости. Использование подвижных игр, гимнастических упражнений. Упражнения для воспитания быстроты. Совершенствование двигательных реакций повторным реагированием на различные (зрительные, звуковые, тактильные) сигналы.

Методика оценки уровня функционального и физического состояния организма. Использование методов, стандартов, антропометрических индексов, номограмм функциональных проб, упражнений-тестов для оценки функционального состояния, физической подготовленности и физического развития организма с учетом данных врачебного контроля и самоконтроля. Дневник самоконтроля.

Профилактическая гимнастика, оздоровительная гимнастика: Обучение и совершенствование техники выполнения специальных упражнений для профилактики различных заболеваний:

- нарушений опорно-двигательного аппарата;
- желудочно-кишечного тракта и почек;
- нарушений зрения
- сердечно-сосудистой системы и ЦНС;
- органов дыхания.

Обучение комплексам упражнений по профилактике различных заболеваний. Формирование навыков правильного дыхания во время выполнения упражнений. Обучение дыхательным упражнениям (по методике

йоги, бодифлекс, А. Стрельниковой, К. Бутейко и др.), направленные на активизацию дыхательной и сердечнососудистой системы. Закаливание и его значение для организма человека (занятия на улице). Гигиенические принципы и рекомендации к закаливанию. Методика закаливания солнцем, воздухом и водой. Использование элементов оздоровительных систем на занятиях: йога, пилатес, бодифлекс, стретчинг и др.

Обучение методам (общее расслабление под музыку, аутотренинг) снятия психофизического напряжения. Обучение методам проведения анализа психоэмоционального состояния организма с применением релаксационных методик. Овладение методикой составления индивидуальных оздоровительных программ, с учетом отклонений в состоянии здоровья. Овладение инструкторской практикой проведения комплексов профилактической гимнастики.

Производственная гимнастика: Средства и методы производственной гимнастики. Методика составления комплексов упражнений производственной гимнастики с учетом будущей профессиональной деятельности студента. Инструкторская практика проведения производственной гимнастике с учебной группой студентов. Прикладные виды аэробики:

Танцевальная аэробика с элементами шейпинга: общеразвивающие упражнения в сочетании с танцевальными движениями на основе базовых шагов под музыкальное сопровождение. Разучивание базовых движений из латинского, джазового танца, рок-н-рола, твиста, классической аэробики и др. Разучивание комплексов упражнений силовой направленности, локально воздействующих на различные группы мышц. Методика питания при занятиях физическими упражнениями. Расчет индивидуального суточного рациона с учетом вида деятельности.

Фитбол-аэробика: Особенности содержания занятий по фитбол-аэробике.

Упражнения локального и регионального характера, упражнения на равновесие, изометрические упражнения с максимальным мышечным напряжением (5–30 с) из различных исходных положений. Степ-аэробика: обучение различным вариантам шагов с подъемом на платформу (гимнастическую скамейку) и спуском с нее, танцевальным движениям, переходам меняя ритм и направление движений.

Стретчинг: основы методики развития гибкости. Разучивание и совершенствование упражнений из различных видов стретчинга: пассивного и активного статического; пассивного и активного динамического. Краткая психофизиологическая характеристика основных систем физических упражнений. Рекомендации к составлению комплексов упражнений по совершенствованию отдельных физических качеств с учетом имеющихся отклонений в состоянии здоровья.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя

- www.znaniium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
 3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
 4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
 5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
 6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
 7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: *зачет*

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.11 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» – это область научных знаний, изучающая общие опасности, угрожающие каждому человеку и разрабатывающая соответствующие способы защиты от них в любых условиях обитания. Её содержание составляют общие закономерности опасностей и соответствующие методы и средства защиты человека в любых условиях его обитания. Опасность – явления, процессы, объекты, свойства предметов, способные в определенных условиях причинить ущерб здоровью человека.

Целью дисциплины является формирование безопасного мышления и поведения, общей грамотности в области безопасности, как основы обеспечения защиты личности, общества и государства в целом.

Задачи дисциплины – дать обучающемуся следующие знания:

- теоретические основы безопасности жизнедеятельности в системе «человек – среда обитания»;
- правовые, нормативно-технические и организационные основы безопасности жизнедеятельности; основы физиологии;
- анатомо-физиологические последствия воздействия на человека травмируемых, вредных и поражающих факторах;
- средства и методы повышения безопасности; методы прогнозирования чрезвычайных ситуаций.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.11)

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных компетенций:

общекультурные (ОК):
ОК – 9 способность использовать приемы оказания первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций
ОК-9	Знать:
	- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания;
	- физиологические нормы потребления пищевых веществ;
	- ресурсно- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания;
	- санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания
- правовые основы обеспечения безопасности жизнедеятельности;	

	- рациональные способы эксплуатации машин и технологического оборудования при производстве продукции питания.
	Уметь:
	- проводить контроль параметров воздуха, шума, вибрации, электромагнитных, тепловых излучений и уровня негативных воздействий на их соответствие к нормативным требованиям;
	- организовывать безопасную работу производства предприятий питания;
	- внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции питания.
	Владеть навыками:
	- рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности

Человек и среда обитания. Теоретические и практические основы безопасности. Взаимодействие человека со средой обитания. Основы оптимального взаимодействия: комфортность, минимизация негативных воздействий, устойчивое развитие систем. Аксиома о потенциальной опасности жизнедеятельности человека.

Тема 2. Основы физиологии труда.

Основы физиологии труда и комфортные условия жизнедеятельности в техносфере. Классификация и физиологические особенности основных форм деятельности человека. Физический и умственный труд. Физиология трудовых процессов, тяжесть и напряженность труда. Понятие работоспособности человека и динамика ее изменений в течении рабочего дня. Критерии комфортности. Параметры микроклимата производственной среды.

Тема 3. Обеспечение комфортных условий жизнедеятельности

Системы обеспечения параметров микроклимата и состава воздуха: отопление, вентиляция, кондиционирование, их устройство и требования предъявляемые к ним. Освещение. Требование к системам освещения. Заболевания и травматизм при несоблюдении требований к освещению.

Тема 4. Негативные факторы в системе человек-среда обитания».

Негативные факторы в техносфере, их воздействие на человека, техносферу и природную среду. Классификация негативных факторов по природе происхождения и характеру воздействия на человека. Негативное воздействие вредных факторов на человека и среду обитания. Принципы определения допустимых воздействий вредных факторов.

Тема 5. Классификация и характеристика чрезвычайных ситуаций

Основные понятия и определения, причины возникновения и классификация ЧС. Классификация ЧС мирного времени, природного характера и техногенного характера. Характеристика ЧС военного времени. Поражающие факторы чрезвычайных ситуаций военного времени.

Тема 6. Защита населения в чрезвычайных ситуациях и принципы организации мер по их ликвидации.

Единая система по предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Гражданская оборона и ее место в системе общегосударственных мероприятий гражданской защиты. Структура ГО в РФ. Задачи ГО, руководство ГО, органы управления ГО. Структура ГО на промышленном объекте. Планирование мероприятий по ГО. Организация и проведение защитных мер при возникновении ЧС. Способы защиты и защитные сооружения, их классификация. Мероприятия медицинской защиты. Средства индивидуальной и коллективной защиты.

Тема 7. Устойчивость функционирования объектов экономики

Понятие об устойчивости объектов экономики. Факторы, влияющие на устойчивость функционирования объектов. Принципы и способы повышения устойчивости функционирования объектов. Способы повышения защищенности персонала. Основы организации аварийно-спасательных и других неотложных работ при ЧС. Особенности проведения АСДНР при действии различных поражающих факторов.

Тема 8. Управление безопасностью жизнедеятельности.

Правовые и нормативно – технические основы управления. Охрана окружающей среды. Системы контроля требований безопасности и экологичности. Мониторинг окружающей среды. Международное сотрудничество в области безопасности жизнедеятельности и охраны окружающей среды. Нормативно – техническая документация: единая, межотраслевая, предприятий и организаций. Санитарные нормы и правила. Инструкции по охране труда. Система стандартов безопасности труда. Виды контроля условий труда и состояния производственного травматизма: текущий контроль, целевые и комплексные проверки, аттестация рабочих мест и сертификация производства.

Тема 9. Охрана труда на предприятиях отрасли

Травмирующие и вредные факторы, особенности производственного травматизма и заболеваний в отрасли. Системы и средства защиты применяемые в отрасли. Требования охраны труда на предприятиях отрасли. Организация работы по охране труда в потребительской кооперации. Планирование и финансирование мероприятий по охране труда. Порядок расследования, оформление, учет и анализ несчастных случаев на объектах отрасли. Техника безопасности при эксплуатации торгового оборудования: подъемно-транспортного, сосудов работающих под давлением, холодильного оборудования и электрооборудования.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru

3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: *зачет*

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.12 ИНФОРМАТИКА

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Основная цель обучения информатике на этапе бакалавриата состоит в формировании у будущих специалистов практических навыков по основам алгоритмизации вычислительных процессов и программированию решения экономических, вычислительных и других задач, развитие умения работы с персональным компьютером на высоком пользовательском уровне, обучение работе с научно-технической литературой и технической документацией по программному обеспечению ПЭВМ.

Задача – реализация требований, установленных в квалификационной характеристике в области анализа, создания, внедрения, сопровождения и применения средств математического обеспечения информационных систем предметной области.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.12).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся общепрофессиональной компетенции:

общепрофессиональные (ОПК):	
ОПК 1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-1	<i>Знать:</i> системы программирования и программные средства для работы на персональном компьютере	
	<i>Уметь:</i> работать в качестве пользователя персонального компьютера.	
	<i>Уметь:</i> использовать языки системы программирования для решения профессиональных задач и работать с программными средствами общего назначения.	
	<i>Владеть:</i> методами поиска и обмена информации в глобальных и локальных компьютерных сетях.	
	<i>Владеть:</i> техническими и программными средствами защиты информации при работе с компьютерными системами, включая приёмы антивирусной защиты.	

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Общие теоретические основы информатики. Формы представления информации. Атрибутивные свойства информации

Сообщения, сигналы, данные, информация, атрибутивные свойства информации, показатели качества информации, формы представления информации, методы оценки количества информации, системы передачи информации.

Тема 2. Основные понятия алгебры логики. Алгебра логики. Логические схемы

Алгебра логики: двойственность формул булевой алгебры, нормальная форма, функциональная полнота. Логические схемы: логические элементы, минимальные формы, многовыходные схемы. Исчисления: исчисление высказываний и исчисление предикатов

Тема 3. Компьютерные технологии. Классификация основных видов компьютерных средств. Аппаратные и программные средства ПЭВМ.

Определение и классификация основных видов технических средств информации. Краткая история создания и развития компьютеров. Функциональная структура простейшего компьютера по Нейману. Основные поколения компьютеров. Аппаратные средства ПК типа IBM. Персональные электронно–вычислительные машины (ПЭВМ), их достоинства и сферы их использования. Блок – схема устройства ПК IBM PC. Характеристика и конструкция основных компонентов персонального компьютера (микропроцессор, ОЗУ, ПЗУ, видеосистема, накопители на магнитных дисках). Дополнительные устройства. Системное программное обеспечение: Операционные системы, основные функции ОС. Утилиты. Комплекс утилит: утилиты архивации, антивирусные программы, утилиты для работы с дисками. Драйверы - программы, обслуживающие периферийные устройства. Программные оболочки. Интерфейсные системы. Наименование устройств. Понятие файла. Ограничения на имена файлов в ОС MS DOS. Ограничения на имена файлов в ОС Windows. Атрибуты файлов. Шаблоны. Понятие каталога. Иерархическая древовидная структура каталогов на диске. Корневой каталог. Понятие текущего каталога, подкаталога, надкаталога. Путь к каталогу. Полное имя файла. Операционные системы на PC (MS DOS, PC DOS, Windows 9x, Windows NT, Windows 2000, OS/2, семейство Unix). Пользовательские интерфейсы: командная строка, меню, графический интерфейс, программные оболочки. Основы работы пользователя в операционной среде. Элементы технического сервиса: установка операционной системы. Создание индивидуальной операционной среды пользователя, сервис сменных носителей информации. Расширение и модернизация конфигурации аппаратных и программных средств

Тема 4. Основы работы с программами офисного назначения. Текстовый процессор MS Word. Табличный процессор MS Excel.

Основы работы с текстами в MS Word. Работа с файлами. Правила набора текста в документе. Система помощи в MS Word. Работа с фрагментами

текста: у, установка полей, форматирование шрифта, форматирование абзаца, форматирование списка. Использование границ заливки. Вставка формул в документ. Работа с приложением *MS Equation 3.0*. Работа с приложением WordArt. Проверка орфографии. Поиск и замена фрагментов текста. Колонтитулы. Вставка символов и примечаний, добавление сносок, надписей. Нумерация страниц. Электронные таблицы. Работа с большими таблицами. Имена ячеек и диапазонов. Понятие сводной таблицы и ее создание. Панель инструментов *Запрос* и *Сводная таблица* Excel. Работа со списками. Сортировка данных в таблице. Фильтрация данных. Анализ данных с помощью сводных таблиц. Анализ с помощью сценария «что – если». Связывание рабочих листов. Консолидация рабочих листов. Связывание рабочих книг. Диаграммы MS Excel, работа со списками.

Тема 5. Модели данных. Структура моделей баз данных. Система управления базами данных.

Общие понятия о базах данных и базах знаний. Базы данных: иерархическая модель, сетевая модель, реляционная модель. Достоинства и недостатки моделей. Свойства реляционной модели. Манипулирование реляционными моделями. Программно-аппаратный уровень процесса накопления данных, системы управления базами данных (СУБД). Система управления БД Microsoft ACCESS. Объекты ACCESS: таблицы, запросы, формы, отчеты, макросы, модули. Создание таблиц с помощью конструктора. Создание таблиц с помощью мастера. Установка связи между таблицами. Создание запросов. Использование сортировки данных в запросе. Создание таблиц с помощью конструктора. Создание таблиц с помощью мастера. Установка связи между таблицами. Создание простых запросов.

Тема 6. Введение в моделирование. Понятие о моделировании. Информационная модель объектов.

Моделирование как метод познания. Классификация и формы представления моделей. Методы и технологии моделирования.

Тема 7. Введение в алгоритмизацию и программирование. Алгоритмы, программы, трансляция программ. Виды программирования.

Этапы решения задач на компьютерах. Трансляция, компиляция и интерпретация. Эволюция и классификация языков программирования. Основные понятия языков программирования. Понятие алгоритма и его свойства. Способы записи алгоритма. Схема алгоритма. Алгоритмы циклической структуры. Понятие о структурном программировании. Модульный принцип программирования. Подпрограммы. Принципы проектирования программ «сверху-вниз» и «снизу-вверх». Объектно-ориентированное программирование

Тема 8. Сетевые технологии обработки данных. Принципы построения сетей. Сетевые стандарты и протоколы.

Компоненты вычислительных сетей. Принципы организации и основные топологии вычислительных сетей. Сетевой сервис и сетевые стандарты. Средства использования сетевых сервисов.

Тема 9. Информационная безопасность и защита информации.

Объекты защиты информации. Методы защиты информации в автоматизированных системах обработки данных.

Классификация объектов защиты информации. Законодательные и правовые основы защиты компьютерной информации Потенциальные угрозы безопасности информации и обзор современных методов защиты информации. Шифрования информации. Цифровая подпись.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: зачет

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.13 ОРГАНИЧЕСКАЯ ХИМИЯ В ПИЩЕВЫХ БИОТЕХНОЛОГИЯХ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Дисциплина Органическая химия в пищевых биотехнологиях направлена на создание базовой системы знаний в области современной технологии получения продуктов питания с применением знаний органической химии и биотехнологий

Цель освоения дисциплины «Органическая химия в пищевых биотехнологиях» - сформировать компетенции обучающегося в области современной технологии получения продуктов питания, показать значение биотехнологии в пищевых производствах, в системе контроля качества пищевого сырья, продукции питания в соответствии с производственно-технологической деятельностью бакалавров на предприятиях питания и в специализированных цехах.

Задачи дисциплины:

- научить студентов умению рационально использовать знания органической химии, которая касается пищевых биотехнологий в области современной технологии получения продуктов питания;
- изучить классификацию органических соединений и реакций;
- изучить биотехнологические процессы, лежащие в основе получения полезных продуктов и веществ;
- изучить основные вопросы генной инженерии;
- изучить современные и нетрадиционные способы и методы переработки сырья растительного, животного и микробиологического происхождения.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.13).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общепрофессиональной компетенции:

общепрофессиональные (ОПК):	
ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-2	Знать - строение органических соединений; - возможности синтеза органических соединений; - пути использования органических веществ; - механизмы органических реакций; - взаимные превращения классов; - разнообразие биологических объектов, используемых в биотехнологии; - общие вопросы генной инженерии;	<i>Опросы Тесты</i>

	<ul style="list-style-type: none"> - направления развития практической органической химии; - методы выделения, очистки и идентификации природных биоорганических соединений, в объеме необходимом для понимания основных закономерностей биотехнологических процессов с целью получения полезных для человека продуктов и веществ. 	
	<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять класс с помощью качественных реакций; - называть органические соединения по применяемым номенклатурам; - пользоваться химической литературой; - проводить отбор и подготовку образцов продукции для анализа; - выбирать и применять биохимические, спектральные методы, аппараты и процессы для типовых биотехнологических процессов переработки сырья растительного, животного и биологического происхождения. 	
	<p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - основными принципами и методами современного органического соединения; - способами получения продуктов органической химии; - навыками к самостоятельному решению новых задач, стоящих перед пищевыми и перерабатывающими отраслями; - навыками направленного синтеза на основе биотехнологии; - физико-химическими методами эксперимента при переработке сырья растительного и животного происхождения; - навыками оценки достоверности полученных данных. 	

4. Содержание тем дисциплины

Раздел 1. Основа дисциплины «Органическая химия в пищевых биотехнологиях»

Введение. Предмет, содержание и задачи дисциплины. Роль пищевой биотехнологии в производстве. Роль органических соединений в питании.

Раздел 2 Теоретические основы органической химии

Тема 2.1 Структурные принципы в органической химии

Основные понятия органической химии. Концепции структуры химических соединений. Создание теорий структурной химии. Стереохимия и координационная химия. Принципы структурной организации белков

Тема 2.2 Классификация органических соединений и реакций

Классификация органических соединений. Классификация органических реакций. Углеводы (моносахариды, олигосахариды, полисахариды. Липиды (простые и сложные). Белковые вещества. Пищевые добавки.

Раздел 3 Теоретические основы биотехнологии

Тема 3.1 Основные понятия биотехнологии

Основные термины и определения биотехнологии. Современное состояние пищевой биотехнологии. Этапы развития и направления биотехнологии. Перспективы развития пищевой биотехнологии. Основные направления в биотехнологии. Стадии и кинетика роста микроорганизмов. Продукты микробного брожения и метаболизма. Сырье и состав питательных сред для биотехнологического производства. Способы культивирования микроорганизмов. Культивирование животных и растительных клеток

Тема 3.2 Биотехнологические процессы, лежащие в основе получения полезных продуктов и веществ

Приготовление питательной среды. Получение посевного материала. Ферментация (культивирование). Выделение целевого продукта. Очистка целевого продукта.

Тема 3.3 Типовые этапы биотехнологического производства

Биотехнологическое производство веществ и соединений, используемых в пищевой промышленности. Получение ферментных препаратов и их применение в пищевой промышленности

Тема 3.4 Современные и нетрадиционные способы и методы переработки сырья растительного, животного и микробиологического происхождения

Пищевая биотехнология продуктов из сырья животного происхождения (получение молочной, мясной и рыбной продукции). Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения (бродильные производства, хлебопечение, применение ферментов при выработке фруктовых соков, консервированные овощи и другие продукты, продукты из сои, микромицеты в производстве продуктов растительного происхождения, продукты гидролиза крахмала)

Раздел 4. Общие вопросы генной инженерии

Тема 4.1 Основные понятия генной инженерии

История развития генной инженерии. Общие принципы и методы генетической инженерии. Трансгенные животные. Трансгенные растения.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮПАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных

периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: *зачет*

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.14 ПРОЦЕССЫ И АППАРАТЫ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ

направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

**профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - формирование компетенций, направленных на использование в практической деятельности бакалавра общественного питания: готовностью эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания (ОПК-4)

Задачи освоения дисциплины:

- изучить теорию основных процессов пищевых производств и движущих сил, под действием которых они протекают;
- изучить методы расчета аппаратов и машин;
- ознакомиться с устройством и принципом работы различных промышленных аппаратов, в которых осуществляются технологические процессы;
- изучить закономерности перехода от лабораторных процессов к промышленным.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.14).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

общепрофессиональные (ОК):	
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания	

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК - 4	Знать -различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Тесты
	Уметь - использовать сущность процессов пищевых технологий, их аппаратное оформление, методы расчета аппаратов.	Решение профессиональных задач
	Уметь эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания.	Решение профессиональных задач
	Владеть - навыками эксплуатации теплового оборудования.	Решение профессиональных задач

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Введение. Теоретические основы науки о процессах и аппаратах пищевых производств.

Тема 2. Гидравлические процессы. Жидкости как рабочие тела гидравлических систем. Давление. Режимы движения вязких жидкостей. Истечение жидкости через отверстие и насадки. Гидравлические сопротивления в трубопроводах. Гидроудар. Гидравлический расчет трубопроводов. Пневмотранспорт. Насосы. Кавитация. Расчет трубопроводов. Проектирование систем аспирации и пневмотранспорта.

Тема 3. Гидромеханические процессы. Перемешивание жидких и сыпучих сред. Гомогенизация. Процессы разделения продуктов. Осаждение в поле силы тяжести. Осаждение под действие центробежных сил. Электроосаждение. Фильтрование. Мембранная технология. Измельчение. Технологический расчет мембранного аппарата. Расчет гидросепаратора.

Тема 4 Тепловые процессы. Теплообменные аппараты. Выпаривание. Конденсация. Утилизация теплоты. Рекуперация теплоты.

Тема 5 Холодильные процессы. Холодильная технология пищевых продуктов. Схемы и циклы холодильных машин. Расчетные параметры холодильных установок. Основное оборудование холодильных машин. Вспомогательное оборудование холодильных машин. Криообработка. Теплотехнический расчет холодильных установок. Расчет скороморозильного аппарата. Расчет аппаратов парокомпрессионной холодильной машины. Построение схемы холодильной установки.

Тема 6 Массообменные процессы. Основы массообмена. Перегонка. Сушка пищевых материалов. Сублимационная сушка. Адсорбция. Абсорбция. Хемосорбция. Ионнообменная адсорбция. Кристаллизация и растворение. Экстрагирование и экстракция. Расчет экстрактора. Расчет системы углекислотной экстракции. Расчет кристаллизатора.

Тема 7 Биохимические и физико-химические процессы Ферментация. Пастеризация и стерилизация. Расчет параметров и определение условий процесса горения и взрыва пылевоздушных смесей. Расчет процессов мойки оборудования.

Тема 8 Механические процессы. Измельчение, распыливание, шлифование. Обработка давлением. Сепарация. Расчет пневмосепаратора. вибросепаратора. Расчет магнитного сепаратора.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя

www.ibooks.ru

4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: *зачет, экзамен*

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.Б.15 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины - сформировать систему знаний, умений и навыков по основным направлениям механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи. Изучить теоретические и практические вопросы в области машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания, а также рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности.

Задачи дисциплины:

- изучение студентами основных направлений механизации и автоматизации технологических процессов по производству пищи;
- изучение рынка машин и оборудования, используемого на предприятиях общественного питания;
- изучение конструктивных особенностей отдельных узлов и агрегатов машин и аппаратов, используемых в технологических процессах на предприятиях общественного питания;
- изучение функционального назначения рабочих органов и машин в целом для обеспечения технологических процессов по приготовлению пищи;
- изучение методов подбора технологического оборудования для эксплуатации его на предприятиях общественного питания;
- изучение рациональной и эффективной эксплуатации оборудования с учётом требований техники безопасности;
- изучение требований по эксплуатации и технического обслуживания машин и оборудования на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.15).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей общепрофессиональной компетенции:

общепрофессиональные (ОК):
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-5	Знать состояние составляющих рынка машин и оборудования, используемых на предприятиях общественного питания	<i>Опросы</i>
	Знать современные виды и типы оборудования используемого для приготовления пищи, устройство, технико-экономические характеристики, принцип работы, правила рациональной и безопасной эксплуатации	<i>Тесты</i>

	Знать методики выбора оборудования в соответствии с различными требованиями	<i>Опросы</i>
	Уметь определять потребности в оборудовании для выполнения различных хозяйственных задач	<i>Задачи</i>
	Уметь правильно осуществлять подбор машин и аппаратов в соответствии с их техническими и функциональными возможностями	<i>Задачи</i>
	Уметь определять текущее техническое состояние оборудования и учитывать потребность в его обслуживании и ремонте	<i>Задачи</i>
	Владеть рациональными методами эксплуатации технологического оборудования	<i>Тренинг</i>
	Владеть практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области оборудования предприятий общественного питания.	<i>Деловая игра</i>

4. Содержание тем дисциплины

Раздел 1. Механическое оборудование предприятий общественного питания

Тема 1.1 Классификация технологического оборудования и требования, предъявляемые к технологическим машинам

Классификация технологического оборудования и структура машин.

Материалы, используемые в машинах и механизмах предприятий общественного питания. Понятие о производительности и потребной мощности механического оборудования.

Правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.

Тема 1.2 Универсальные кухонные машины

Назначение, область применения и маркировка универсальных кухонных машин. Устройство и принцип действия универсальных кухонных машин.

Маркировка сменных исполнительных механизмов. Правила безопасной эксплуатации универсальных кухонных машин.

Правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.

Тема 1.3 Сортировочно – калибровочное оборудование

Характеристика процессов разделения сыпучих продуктов. Назначение, устройство и работа калибровочных машин. Назначение, устройство и работа просеивающих машин.

Правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.

Тема 1.4 Моечное оборудование

Назначение, устройство, работа и правила эксплуатации машин для мойки овощей. Правила техники безопасности при обслуживании машин.

Технологический процесс машинного мытья посуды. Посудомоечные машины непрерывного действия. Посудомоечные машины периодического действия.

Правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.

Тема 1.5 Очистительное оборудование

Технологический процесс очистки корнеплодов. Картофелечистки периодического действия. Картофелечистки непрерывного действия. Приспособления для очистки рыбы.

Правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.

Тема 1.6 Измельчительное оборудование

Овощерезательные и протирочные машины. Размолочные механизмы. Машины для измельчения мяса. Машины для нарезки продуктов.

Правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.

Тема 1.7 Месильно-перемешивающее оборудование

Тестомесильные и взбивальные машины, устройство, работа и правила эксплуатации. Фаршемешалки, устройство, работа и правила эксплуатации.

Правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.

Тема 1.8 Дозировочно-формовочное оборудование

Устройство и работа котлетоформовочных машин. Устройство и работа тестораскаточной машины.

Правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.

Раздел 2. Тепловое оборудование предприятий общественного питания

Тема 2.1 Общий принцип устройства тепловых аппаратов

Виды тепловой обработки пищевых продуктов. Классификация теплового оборудования. Теплогенерирующие устройства тепловых аппаратов. Конструкции теплообменных аппаратов.

Правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.

Тема 2.2 Варочное оборудование

Классификация и устройство пищеварочных котлов. Предохранительные устройства котлов. Пищеварочные шкафы. Кофеварки.

Правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.

Тема 2.3 Жарочное оборудование

Устройство и работа электросковород и электрофритюрниц. Жарочные аппараты непрерывного действия. Устройство и работа пекарных шкафов. Шашлычные печи.

Правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.

Тема 2.4 Варочно-жарочное оборудование

Устройство и работа электроплит. Пароконвекторы.

Правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.

Тема 2.5 Водогрейное оборудование

Устройство и работа кипятильников и водонагревателей

Тема 2.6 Оборудование для комплектации и раздачи обедов

Электрические мармиты. Тепловые стойки и шкафы. Линии раздачи пищи. Правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчет основных технологических процессов производства продукции питания.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: зачет

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.Б.16 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ НА
ПРЕДПРИЯТИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Формирование компетенций производственно-технологического вида деятельности (ОПК-5):

- готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов.

Задачи изучения дисциплины:

- организация производственной и торговой деятельности предприятий общественного питания;
- организация обслуживания потребителей;
- организация труда персонала.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.16).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональные компетенции:

общепрофессиональные (ОПК):
ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК - 5	Знать классификацию и характеристику предприятий общественного питания;	Опросы
	Знать теоретические основы и современные методы научной организации труда производственного и обслуживающего персонала	Опросы
	Знать организацию работы основных производственных цехов: мясного, рыбного, птицегольевого, кондитерского, горячего, холодного, складского хозяйства	Опросы
	Знать виды услуг общественного питания и требования, предъявляемые к ним	Опросы
	Знать виды и формы обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания различных типов	Опросы
	Знать виды и характеристика банкетов, особенности сервировки;	Опросы
	Знать виды и назначения столовой посуды, приборов и инвентаря, используемых на предприятиях общественного питания	Тесты
	Знать методы обслуживания потребителей в ресторанах	Опросы
	Знать виды и назначение рекламы	Опросы

	Уметь пользоваться нормативной документацией	Тесты
	Уметь организовать снабжение предприятия сырьем и материально-техническими средствами	Задачи
	Уметь определить потребность предприятия в производственном и обслуживающем персонале, разработать оптимальный режим труда и график работы	Тесты
	Уметь организовать рабочие места в соответствии с современными требованиями	Тесты
	Уметь подобрать ассортимент блюд, изделий, напитков и составить меню, прейскурант, карту вин для предприятий питания различных типов, а также для специальных форм обслуживания	Тесты
	Уметь определить потребность в столовой посуде, приборах, инвентаре	Тесты
	Уметь анализировать и определять уровень качества услуг, предоставленных предприятиям питания в соответствии с его типом и классом	Тесты
	Уметь организовать рациональную структуру управления предприятием в целом	Тесты
	Владеть навыками пользования справочной литературой и таблицами по химическому составу и содержанию основных пищевых субстанций, обладающих функциональной активностью	Тесты
	Владеть навыками подбора режимов технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения в них тех или иных пищевых ингредиентов, обладающих функциональной активностью.	Тесты

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Особенности производственно-торговой деятельности предприятий общественного питания.

Функции, выполняемые предприятиями общественного питания. Основные направления развития рынка в системе общественного питания. Понятие об услугах предприятий общественного питания

Тема 2. Классификация и типизация сети предприятий общественного питания, принципы ее формирования и развития.

Признаки классификации предприятий питания, характеристика типов предприятий питания, принципы размещения предприятий питания в пределах населенных пунктов, уровень охвата горячим питанием различных контингентов потребителей

Тема 3. Основы научной организации труда.

Достижения НОТ на современном этапе и их внедрение в производственный процесс, методы повышения производительности труда на производстве, влияние НОТ на качество обслуживания потребителей

Виды и характеристика норм выработки единиц продукции, их назначение и порядок разработки. Фотография и хронометраж рабочего времени, цель и

порядок их проведения, анализ и обсуждение результатов

Тема 4. Сущность и этапы оперативного планирования производства.

Сущность и этапы оперативного планирования производства.

Разработка меню и плана-меню предприятия, порядок включения блюд в меню, ассортиментный минимум продукции для предприятий различных типов, принципы формирования меню и карты вин. Понятие о производственной программе предприятия, последовательность ее разработки. Назначение и функции оперативного контроля. Виды и характеристика производственной документации

Тема 5. Организация производства.

Структура производства. Основные требования к созданию оптимальных условий труда и организации рабочих мест. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в овощных цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в мясных и птицегольевых цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников.

Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехе. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников. Назначение цехов. Основные виды инвентаря и оборудования, применяемого в цехах, нормы оснащенности цехов. Основные технологические процессы, осуществляемые в цехах. Требования к размещению оборудования. Квалификационный состав работников

Тема 6. Организация снабжения и складского хозяйства на предприятиях общественного питания.

Организация снабжения и складского хозяйства на предприятиях общественного питания. Характеристика централизованных и децентрализованных источников снабжения продовольственными товарами. Порядок приемки товара и оформление документации. Способы доставки продовольственных товаров на предприятия питания, график завоза. Договора о поставках. Виды складских помещений, принципы размещения, распределение продовольственных товаров для хранения в соответствии с режимами хранения. Способы складирования. Виды складского оборудования и инвентаря. Организация весового хозяйства. Характеристика весоизмерительного оборудования, порядок поверки и клеймения. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой

Тема 7. Организация работы вспомогательных производственных помещений и раздаточных.

Виды и назначение вспомогательных производственных помещений, нормы обеспеченности оборудованием и инвентарем

Тема 8. Спрос и реклама на предприятиях общественного питания. Значение, виды, средства рекламы. Формы и методы изучения спроса на

кулинарную продукцию.

Спрос реализованный, нереализованный, формирующийся. Характеристика различных методов изучения спроса: анкетирование, проведение потребительских конференций, выставок. Способы рекламирования продукции и услуг предприятий общественного питания, характеристика рекламных средств

Тема 9. Организация торговой деятельности предприятия общественного питания.

Организация торговой деятельности предприятия общественного питания.

Виды и назначение торговых помещений, подготовка их к обслуживанию, виды и характеристика оборудования, устанавливаемого в них. Создание благоприятного микроклимата в торговых помещениях. Характеристика методов обслуживания потребителей: самообслуживание, обслуживание персоналом. Особенности обслуживания по типу «Шведский стол». Создание интерьера торговых залов, современные тенденции интерьера. Организация обслуживания потребителей в столовых по месту работы и учебы. Основные методы и формы обслуживания, формы расчета за питание. Нормы развития сети предприятий питания на промышленных предприятиях, учреждениях, учебных заведениях

Тема 10. Обслуживания приемов и банкетов

Рекомендации по разработке меню приемов и методов обслуживания. Особенности организации и проведения приемов: «Жур-фикс», «бокал вина», прием «Чай», прием фуршет. Характеристика и особенности сервировки стола при обслуживании русским, английским, французским, европейским.

Характеристика и организация обслуживания банкетов и приемов - фуршет и -коктейль, Особенности ассортимента продукции, сервировка стола и подачи блюд. Тематические банкеты

Тема 11. Специальные виды услуг и формы обслуживания.

Услуги по организации питания и обслуживанию участников съездов, совещаний, конференций, симпозиумов, спортсменов

Обслуживание в гостиницах, местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий, пассажиров различных видов транспорта

Требования к залам для приема VIP – персон. Порядок оформления и приема заказа. Особенности подачи блюд.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: *экзамен, зачет, курсовая работа*

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.Б.17 ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Формирование компетенций производственно-технологического вида деятельности (ОПК-3):

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.

Задачи изучения дисциплины:

- изучить требования, установленные в Федеральном государственном образовательном стандарте высшего образования к подготовке бакалавров по проблемам идентификации и фальсификации товаров.

- изучить нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров;

- ознакомиться с законодательными актами Российской Федерации по защите прав потребителей от фальсифицированной некачественной продукции;

- изучить виды и способы фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.17).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

общепрофессиональные (ОК):	
ОПК – 3	способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам

В результате изучения модуля обучающийся должен:

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК - 3	Знать нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров	Опросы
	Знать законодательные акты Российской Федерации по защите прав потребителей от фальсифицированной некачественной продукции	Опросы
	Знать объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации	Опросы
	Знать виды идентификации	Опросы
	Знать виды и способы фальсификации различных групп продовольственных товаров	Опросы
	Знать средства и методы обнаружения фальсификации отдельных видов сырья и товаров	Опросы
	Уметь выбирать критерии, позволяющие идентифицировать сырье и готовую продукцию	Тесты
	Уметь идентифицировать качественную, количественную фальсификацию	Тесты

	Уметь выявлять информационную фальсификацию	Задачи
	Уметь идентифицировать ассортиментную фальсификацию	Задачи
	Уметь работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания; (техническими регламентами, СанПиНами, стандартами, классификаторами, сертификатами соответствия и др.)	Тесты
	Владеть навыками техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания	Задачи

4. Содержание тем дисциплины

РАЗДЕЛ 1. ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ, ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ, ВИДЫ И СПОСОБЫ

Тема 1.1 Идентификация товаров

Основные термины и определения; цели и задачи, функции, принципы и виды идентификации. Средства, критерии и методы идентификации

Тема 1.2 Фальсификация товаров

Понятие о фальсификации товаров, товарах-заменителях, дефектных и контрафактных товарах. Объекты фальсификации. Виды и способы фальсификации товаров. Методы выявления фальсификации продовольственных товаров

Тема 1.3. Исторические аспекты и проблемы фальсификации на современном этапе.

История развития фальсификации. Современное состояние проблемы фальсификации. Законодательные акты России и зарубежных стран, направленные на защиту потребителей от фальсификации. Ответственность за производство и реализацию фальсифицированных товаров. Меры по предупреждению фальсификации

РАЗДЕЛ 2. ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Тема 2.1 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных, плодоовощных и кондитерских товаров.

Особенности идентификации фальсифицированных зерна, крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий. Критерии идентификации. Особенности идентификации фальсифицированных кондитерских изделий (конфеты, карамель, шоколад, мед, мучные кондитерские изделия). Критерии идентификации. Особенности идентификации фальсифицированных плодоовощных продуктов. Критерии идентификации

Тема 2.2 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров.

Особенности идентификации фальсифицированных чая, кофе, критерии идентификации. Общие виды и способы фальсификации алкогольных

напитков. Особенности фальсификации и идентификации фальсифицированных водки, виноградных вина, коньяков. Критерии идентификации алкогольной продукции.

Тема 2.3 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров.

Виды и способы фальсификации молока: заготовляемого и реализуемого. Виды и способы фальсификации кисломолочных продуктов. Виды и способы фальсификации сыров. Виды и способы фальсификации масла из молока коровьего. Виды и способы фальсификации молочных консервов. Критерии идентификации фальсифицированных молочных продуктов.

Тема 2.4 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации жировых товаров, рыбы и рыбных товаров

Перечень показателей и средств, применяемых при идентификации жировых товаров. Виды и способы фальсификация твердых пищевых жиров. Виды и способы фальсификация растительных масел. Виды и способы фальсификации живой, охлажденной, мороженой, копченой, соленой рыбы, рыбных консервов. Качественные и количественные критерии идентификации рыбы и рыбных товаров. Виды, способы и методы идентификации икорных товаров.

Тема 2.5 Виды, способы и методы обнаружения мяса и мясных товаров.

Перечень показателей и средств, применяемых при идентификации мясных товаров. Виды и способы фальсификации мяса. Виды и способы фальсификации колбасных изделий, копченостей, полуфабрикатов. Виды и способы фальсификации мясных консервов.

Тема 2.6 Фальсификация продовольственных товаров пищевыми добавками.

Общие правила по применению пищевых добавок. Классификация пищевых добавок. Характеристика основных групп пищевых добавок. Характеристика вспомогательных средств.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.Б.18 ОПТИМИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ В
ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

- формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров -способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2).

задачи:

- получение навыков оптимизации технологических процессов общественного питания;
- изучение принципов и методов управления и контроля деятельности предприятия питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.18).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

общепрофессиональные (ОК):
ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-2	<i>Знать:</i>	
	- роль и сущность инновационного развития производства;	<i>Опросы</i>
	- оптимизацию технологических процессов производства;	<i>Опросы</i>
	- теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами;	<i>Задачи</i>
	- перспективы компьютерных технологий в производстве и бизнесе;	<i>Задачи</i>
	- систему государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью;	<i>Задачи</i>
	- современные методы контроля качества продукции	<i>Кейс-задачи</i>
	<i>Уметь:</i>	
	- выбирать оптимальные формы организации	<i>Задачи</i>

	предприятий питания для малого бизнеса;	
	- находить новые источники повышения конкурентоспособности продукции;	<i>Задачи</i>
	- решать проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания;	<i>Опросы</i>
	- прогнозировать и анализировать потребности потенциальных потребителей продукции;	<i>Задачи</i>
	- проводить функционально-стоимостной анализ экологически безопасного пищевого сырья и продукции;	<i>Задачи</i>
	- использовать сетевые технологии в производстве и бизнесе.	<i>Задачи</i>
	- самостоятельно использовать информационные и компьютерные технологии для решения производственных и научно-исследовательских задач;	<i>Задачи</i>
	- проводить анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания.	<i>Задачи</i>
	<i>Владеть:</i>	
	- навыками составления лицензионных договоров и практической защиты интеллектуальной собственности;	<i>Задачи</i>
	- современными методами анализа пищевого сырья и продукции питания.	<i>Задачи</i>

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Организационно-правовые и законодательные нормы хозяйствования предприятий общественного питания. Система патентно-лицензионной деятельности

Государственное регулирование деятельности предприятий общественного питания. Параметры оптимизации форм организации предприятий питания для малого бизнеса. Система государственных органов руководства патентно-лицензионной деятельностью. Понятие лицензионных договоров и практические приемы защиты информации. Правовая охрана объектов интеллектуальной собственности: изобретений, товарных знаков, рационализаторских предложений. Организация патентного поиска.

Тема 2. Оптимизация технологических процессов производства

Роль и сущность инновационного развития производства. Понятие оптимизация процессов производства. Инновационные методы управления и контроля производством продуктов питания. Использование сетевых технологий в производстве и бизнесе. Моделирование производственно-технологических задач. Методы оптимизация технологических процессов

производства продуктов питания. Функциональные области логистики (закупочная, транспортная, производственная, информационная, распределительная).

Тема 3. Научные исследования в области оптимизации технологических процессов общественного питания

Теоретические и практические основы организации и управления производством продуктов питания и научно-исследовательскими работами. Нанотехнологии в области производства продуктов питания. Проблемы оптимизации всего ресурсного потенциала предприятия питания. Методы анализа и прогнозирование потребностей потенциальных потребителей продукции предприятий. Функционально-стоимостной анализ экологически-безопасного пищевого сырья и продукции. Оценка эффективности производственной и научной деятельности на предприятиях питания и ее результаты.

Тема 4. Методология управления качеством в сфере продукции питания на принципах оптимизации

Современные методы контроля качества продукции. Анализ качества продукции при разработке новых технологий производства продуктов питания. Определение критериев качества во взаимосвязи с экономическими показателями деятельности предприятия.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.Б.19 ИНФОРМАЦИОННО-КОММУНИКАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
УПРАВЛЕНИЯ ПРЕДПРИЯТИЕМ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания» является частью программы «Организация производства и обслуживания в индустрии питания» направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (программа прикладного бакалавриата).

Рабочая программа учебной дисциплины «Информационно-коммуникационные технологии управления предприятием общественного питания» предназначена для подготовки специалистов в области современных информационных технологий и использовании прикладных программ деловой сферы управления и организации предприятия общественного питания. Может быть использована при разработке программ дополнительного профессионального образования, повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров, работающих в сфере организации обслуживания в общественном питании при наличии среднего общего и профессионального образования.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.19)

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций (ПК):

профессиональные (ПК):	
ПК 2 -.Владеть современными информационными технологиями, обладать способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Понимать сущность и социальную значимость своей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-2	знать: — состав, функции и возможности информационных и телекоммуникационных технологий в сфере управления предприятием общественного питания; — методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; — базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области управления предприятием общественного питания; — основные методы и приёмы обеспечения	

	информационной безопасности.	
	уметь: — использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах; — использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального; — применять компьютерные и телекоммуникационные средства; — осуществлять поиск необходимой информации;	
	<i>Владеть:</i>	

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Информационно-коммуникационные технологии и системы

1.1. Базовые понятия и определения.

1.2. Влияние информационных технологий на управление организацией.

Тема 2. Характеристика программного обеспечения процессов управления предприятием общественного питания.

2.1. Системные программные средства.

2.2. Файловые менеджеры.

2.3. Программы-архиваторы.

2.4. Антивирусные программы.

2.5. Прикладные программные средства.

Тема 3. Создание информационно-коммуникационной технологии управления предприятием общественного питания

3.1. Концепция создания информационно-коммуникационной технологии управления предприятием общественного питания.

3.2. Принципы работы информационно-коммуникационной технологии управления предприятием общественного питания.

Тема 4. Системы управления взаимоотношениями с клиентами (CRM-системы).

4.1. CRM-методология управления предприятием общественного питания.

4.2. Информационно-коммуникационная технология управления отношениями с клиентами предприятия общественного питания с применением CRM-системы.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com

2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru

3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru

4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: *экзамен*

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.Б.20 ОХРАНА ТРУДА И ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины «Охрана труда и техника безопасности» - приобретение студентами знаний основ законодательства РФ, вопросов организации охраны труда в государстве и на предприятии, производственной санитарии, техники безопасности, пожаробезопасности, навыков практической деятельности в этой области и умение использовать эти знания в работе по специальности.

Задачи дисциплины:

- ознакомление студентов с современными требованиями к системе управления охраной труда и техникой безопасности;
- создание безопасных условий труда на предприятии питания;
- обеспечение безопасной эксплуатации современного оборудования;
- выявление причин и факторов профзаболеваний;
- ознакомление с нормативами и современными техническими средствами контроля санитарно-гигиенических и экологических факторов предприятий питания;
- ознакомление с основными правилами оказания первой медицинской помощи пострадавшим;
- ознакомление с основными правилами противопожарной профилактики на предприятиях питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.20).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

общепрофессиональные (ОК):
ОПК-4 готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК - 4	Знать основные законодательные акты и нормативные документы по охране труда	<i>Опросы</i>
	Знать структуру службы охраны труда на предприятиях и необходимые мероприятия по охране труда, системы стандартов безопасности труда	<i>Тесты</i>
	Знать основы техники безопасности для работников общепита	<i>Опросы</i>
	Знать санитарные требования к производственной среде и персоналу,	

	причины возникновения профзаболеваний	
	Уметь оформлять несчастные случаи на производстве	<i>Задачи</i>
	Уметь проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ	<i>Задачи</i>
	Уметь использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности	<i>Задачи</i>
	Уметь вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	<i>Задачи</i>
	Владеть навыками для обеспечения функционирования системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания	<i>Деловая игра</i>
	Владеть навыками по использованию технических средств для обеспечения безопасности клиентов и персонала на предприятиях питания при возникновении ЧС	<i>Тренинг</i>

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Правовые аспекты обеспечения охраны труда в организации

Введение. Основные задачи охраны труда. Правовое обеспечение охраны труда на производстве. Законодательство по охране труда. Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации. Надзор и контроль за соблюдением Законодательства по охране труда.

Система стандартов безопасности труда. Система управления охраной труда в организации. Организационное обеспечение охраны труда на производстве. Организация и функции служб охраны труда на предприятии. Обязанности работников в области охраны труда.

Инструктаж по технике безопасности. Порядок и периодичность инструктирования персонала. Документация по охране труда, сроки заполнения и условия хранения.

Производственный травматизм. Порядок расследования несчастных случаев и оформление материалов расследования несчастных случаев и их учет. Анализ причин производственного травматизма.

Тема 2. Санитарно-гигиенические аспекты охраны труда

Характеристика условий труда и их влияние на организм человека.

Микроклимат помещений. Системы жизнеобеспечения человека на производстве. Шум и вибрация. Меры борьбы с шумом и вибрацией. Меры борьбы с запыленностью и загазованностью воздуха производственных помещений.

Виды освещения производственных помещений. Требования к освещенности рабочих мест.

Аттестация рабочих мест по условиям труда. Оценка условий труда и уровня травмобезопасности.

Тема 3. Технические аспекты охраны труда

Организационные и инженерно-технические мероприятия электробезопасности. Виды поражения человека электрическим током и факторы, влияющие на степень поражения. Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Оказание доврачебной помощи при электротравмах. Коллективные и индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током.

Опасные и вредные производственные факторы технических систем. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций.

Организационные и инженерно-технические мероприятия безопасности на опасных производственных объектах.

Требования безопасности при выполнении погрузочно-разгрузочных работ.

Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты

Тема 4. Основы противопожарной защиты

Общие понятия пожарной безопасности; условия возникновения пожара; опасные факторы пожара и взрыва; задачи пожарной профилактики и защита; категорирование производств по взрыво- и пожароопасности; основные причины возникновения пожара и взрыва. Средства и техника тушения пожаров.

Огнегасящие средства. Устройства для тушения пожаров. Противопожарное водоснабжение. Способы тушения пожаров

Правила и нормы охраны труда, личной и производственной санитарии и пожарной защиты; требования к соблюдению санитарных правил.

Организация пожарной охраны.

Тема 5. Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности

Требования безопасности при выполнении технологических операций при обслуживании оборудования отрасли.

Правила и нормы охраны труда, личной и производственной гигиены; санитарные требования к устройству и содержанию производственных помещений.

Оказание доврачебной помощи, пострадавшим в результате несчастных случаев на производстве.

Фактические и потенциальные последствия собственной деятельности и их влияние на уровень безопасности труда.

Требования безопасности при работе с видеодисплейными терминалами.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.Б.21 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ПИТАНИЯ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины

Формирование компетенций производственно-технологического вида деятельности (ОПК-3, ДПК-2):

- способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3).

- способностью оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг (ДПК-2).

Задачи изучения дисциплины:

- оценка соответствия показателей и безопасности пищевых продуктов, выработанных в условиях конкретного предприятия, требованиям, установленным для данного пищевого продукта;

- обеспечение соответствия молочной, мясной, рыбной, консервной, замороженной и другой продукции гигиеническим требованиям к безопасности пищевых продуктов и обработка некачественных продуктов;

- выявление возможных причин и источников загрязнения продукции в целях разработки и осуществления профилактических мероприятий;

- проверка соблюдения условий и сроков хранения, а также годности продукции, сырья и материалов на складах предприятия;

- предупреждение использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям;

- проверка качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса;

- проверка выполнения правил личной гигиены сотрудников и промышленной санитарии на предприятиях общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 (Б1.Б.21).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональные компетенции и профессиональных компетенций Вуза: ОПК-3, ДПК-2:

общепрофессиональные (ОПК):
ОПК-3 способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
профессиональные компетенции вуза (ПКВ):
ДПК-2 способность оценивать эффективность системы контроля деятельности подразделений предприятия, в т.ч. соблюдения технических и санитарных условий, а также стандартов обслуживания и качества продукции и услуг

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-3, ДПК-2	Знать основные термины и определения	Опросы
	Знать блок-схемы производственных процессов и, при необходимости, планы производственных помещений	Опросы
	Знать действующие схемы производственного контроля (контролируемые параметры технологического процесса и изделий, периодичность и объем контроля)	Опросы
	Знать фактические данные по результатам измерения показателей при контроле технологического процесса и спитания готовой продукции, содержащиеся в журналах регистрации, актах, протоколах и т.п	Опросы
	Знать действующие и разрабатываемые инструкции по техническому обслуживанию и мойке оборудования и инвентаря, уборки, дезинфекции и санитарной обработки, гигиене персонала	Опросы
	Знать процедуры возврата, доработки и переработки продукции	Опросы
	Знать требования к ситемам вентиляции, утилизации отходов и т.п	Тесты
	Уметь оценивать степень опасности использования в производстве сырья и материалов, не соответствующих установленным требованиям	Тесты
	Уметь обеспечить контроль качества полуфабрикатов и продукции на всех стадиях технологического процесса	Задачи
	Уметь проводить изменения показателей качества в зависимости от уровня воздействующих факторов на каждом этапе технологической обработки, а также информация о механизмах, обуславливающих эти закономерности	Тесты
	Уметь работать с нормативными документами; анализировать и критически оценивать материалы по тематике курса, публикуемые в научной и научно-популярной литературе	Тесты
	Уметь проводить методы и средства измерения параметров процессов и характеристик сырья, а также показателей качества продукции	Задачи
	Владеть навыками работы с стандартами качества и безопасности на предприятии питания;	Тесты
	Владеть навыками работы с законодательно-правовой базе в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов	Задачи
Владеть навыками определение требований к качеству и безопасности продукции, контролю производственного процесса	Тесты	

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Программа производственного контроля

Цель и задачи производственного контроля. Законодательно-правовая база в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов: Федеральные законы, Государственные и отраслевые стандарты, Технические условия изготовления, стандарты организаций (ОПК-3, ПКВ-2).

Тема 2. Система НАССР: контроль опасных факторов для участков производства пищевых продуктов.

Основные принципы НАССР: Принцип 1: Установление потенциально опасных факторов, анализ факторов риска. Принцип 2: Определение критических контрольных точек (ККТ). Принцип 3: Определение критических точек пределов. Принцип 4: Разработка системы контроля (мониторинга) ККТ. Принцип 5: Разработка корректирующих действий для ККТ. Принцип 6: Разработка процедуры проверки. Принцип 7: Разработка процедуры управления документацией и записями (ОПК-3, ПКВ-2).

Тема 3. Порядок организации и проведения производственного контроля.

В зависимости от места отбора проб: входной контроль сырья и материалов, контроль сырья и полуфабрикатов в ходе технологического процесса, контроль готовой продукции, материалов и припасов на складах во время хранения. В зависимости от вида производимых исследований: органолептический, физико-химический и микробиологический (ОПК-3, ПКВ-2).

Тема 4. Декларация о соответствии и сертификат соответствия выпускаемых продуктов переработки сырья

Схемы для обязательного подтверждения соответствия продукции в форме декларации и сертификации (ОПК-3, ПКВ-2).

Тема 5. Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятия общественного питания.

Программа производственного контроля. Критические контрольные точки технологических процессов. Контролируемые параметры качества и безопасности сырья, ингредиентов, готовой продукции в соответствии с требованиями безопасности, признаки идентификации продуктов и ингредиентов, условия хранения и транспортировки сырья, материалов, готовой продукции, сроки их годности, периодичность осуществления контроля. Контролируемые параметры производственных технологических процессов, связанных с обязательными требованиями к продукции, периодичность контроля и объем мероприятий по контролю. Графики и режимы санитарной обработки, работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации производственных помещений, оборудования и инвентаря. Программы, обеспечивающие предупреждение недопустимых рисков, связанных с причинением вреда жизни или здоровью потребителя, окружающей среде. Графики технического обслуживания оборудования и

инвентаря. Процедуры по возврату сырья; доработке, переработке сырья и готовой продукции; корректирующие и предупреждающие действия (при выявлении нарушений в производстве или технологических процессах); по отзыву или изъятию продукции из оборота с указанием мероприятий по предотвращению причинения вреда потребителю; по утилизации или уничтожению продуктов переработки сырья. Мероприятия по обеспечению выполнения гигиенических требований. Перечень должностных лиц, несущих персональную ответственность за исполнение пунктов программы производственного контроля (ОПК-3, ПКВ-2).

Тема 6. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания

Требования к планировке, устройству и содержанию помещений. Требования к планировке и устройству помещений. Складские помещения. Производственные помещения. Моечные столовой и кухонной посуды. Камера отходов. Административно-бытовые помещения. Санитарные требования к содержанию организаций общественного питания (ОПК-3, ПКВ-2).

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен, курсовая работа

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ОД.1 МЕТРОЛОГИЯ, СТАНДАРТИЗАЦИЯ, СЕРТИФИКАЦИЯ
ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТЕХНИЧЕСКОЕ
ДОКУМЕНТОВЕДЕНИЕ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Формирование компетенций производственно-технологического вида деятельности (ПК-1):

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

Задачи изучения дисциплины:

- освоение правовых основ национальной системы метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия продукции и услуг;

- приобретение студентами знаний в области организации работ по метрологии, стандартизации и подтверждению соответствия продукции и услуг;

- овладение навыками работы со средствами измерений, документами, подтверждающими качество продукции и услуг;

- формирование умений и навыков использования нормативных документов по стандартизации, метрологии, сертификации в практической деятельности;

- развитие умения идентифицировать документы и на их основе делать заключение о качестве готовых изделий;

- развитие способностей студентов к переносу теоретических знаний по стандартизации, метрологии и сертификации на практические ситуации, возникающие в практике работы предприятия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть (Б1.В.ОД.1).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

- способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-1).

В результате изучения модуля обучающийся должен:

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-1	Знать основы метрологии, методы и средства измерения физических величин; Знать правовые основы и системы стандартизации и сертификации; Знать отечественные и международные стандарты и	Опросы

	нормы в области технологии общественного питания; Знать разработку нормативной документации с использованием инновационных технологий.	
	Уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроля качества и сертификации продуктов и продукции предприятий питания	Тесты
	Уметь разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области достижения технологии и техники	
	Владеть практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений	Задачи

4. Содержание тем дисциплины

РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИИ

Тема 1. Реформа технического регулирования в Российской Федерации

Реформы в сфере технического регулирования в Российской Федерации. Правовые основы технического регулирования, метрологии, стандартизации, подтверждения соответствия. Понятие о техническом регулировании. Федеральный Закон «О техническом регулировании». Основные понятия и принципы технического регулирования. Таможенный Союз. Технические регламенты Таможенного Союза (ТР ТС). Содержание и применение ТР ТС. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены ТР ТС. Государственный контроль (надзор) за соблюдением обязательных требований регламентов.

Тема 2. Методические основы стандартизации

Сущность стандартизации, цели и задачи. Принципы стандартизации. Объекты стандартизации и их классификация. Характеристика методов стандартизации: упорядочение объектов стандартизации, параметрическая стандартизация, унификация продукции, агрегатирование, комплексная стандартизация, опережающая стандартизация

Тема 3. Национальная система стандартизации России

Основы национальной системы стандартизации в России: правовая, нормативная, научно-техническая и организационная. Управление и организация работ по стандартизации в Российской Федерации. Научная база стандартизации. Службы стандартизации в отраслях, регионах, предприятиях: функции, права, обязанности. Органы и службы стандартизации на уровнях управления, их функции.

Тема 4. Нормативные документы в области стандартизации

Нормативные акты и документы: классификация по уровню управления, содержанию требований. Порядок разработки, внедрения и изменения документов. Структура и содержание стандартов, их обозначение. Виды стандартов. Общероссийские классификаторы технико-экономической и

социальной информации: Определение, виды, структура. Правила и рекомендации по стандартизации: содержание и правовая база. Межотраслевые системы стандартов: виды и их применение в практической деятельности. Государственная система каталогизации (ГСК) Государственный контроль (надзор). Информация о стандартах и нормативных документах. Построение информационных указателей документов по стандартизации.

Тема 5. Межгосударственное и международное сотрудничество в области стандартизации Задачи международного сотрудничества в области стандартизации. Международная стандартизация и ее роль в мировой экономике. Международные организации по стандартизации ИСО, МЭК, МСЭ. Применение международных и региональных стандартов в отечественной практике. Организация работ по стандартизации в рамках Европейского союза. Межгосударственная стандартизация, участие России в межгосударственной стандартизации.

РАЗДЕЛ 2. МЕТРОЛОГИЯ

Тема 6. Основы технических измерений

Объекты измерений, понятие физической величины и единиц измерения. Основные понятия, связанные с объектами измерения: свойство, величина, количественные и качественные проявления объектов материального мира. Виды измерения. Характеристика видов измерения по точности, числу измерений, выражению результата, общим приемам получения результата. Международная система единиц физических величин. Реперная шкала, шкала порядка, шкала интервалов. Точность измерений. Отличие равноточных и неравноточных измерений Методы измерений: определение, характеристика, преимущества и недостатки разных методов. Выбор методов измерений.

Тема 7. Характеристика средств измерений

Основные понятия и классификация средств измерений. Метрологические характеристики средств измерений. Понятие типа и вида средств измерений. Точность результатов измерений. Класс точности средств измерений. Система воспроизведения единиц величин. Погрешность: понятие, источники, классификация. Алгоритм обработки многократных измерений.

Тема 8. Система обеспечения единства измерений в РФ

Понятие метрологического обеспечения. Цели и задачи метрологического обеспечения. Организационные, научные и методические основы метрологического обеспечения. Основные положения закона «Об обеспечении единства измерений». Цель и задачи национальной системы обеспечения единства измерений. Теоретическая, законодательная и практическая метрология, их значение для развития промышленности, услуг, торговли. Структура и функции метрологической службы субъектов хозяйственной деятельности. Основы государственной системы обеспечения единства измерений – правовая, нормативная, техническая, организационная. Государственный метролог. контроль и надзор за соблюдением обеспечения единства измерений. Цель, объекты и сферы распространения государственного метрологического контроля и надзора. Метрологическое обеспечение сферы услуг.

РАЗДЕЛ 3 СЕРТИФИКАЦИЯ ПРОДУКЦИИ.

Тема 9. Оценка и подтверждение соответствия

Необходимость государственного регулирования качества и безопасности продукции. Цели и объекты сертификации (подтверждения соответствия). Законодательная, нормативная, научно-техническая и организационная база. Принципы подтверждения соответствия. Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации. Аккредитация и ее роль в обеспечении функционирования системы сертификации. Средства и методы сертификации.

Тема 10. Система подтверждения соответствия в России

Организация деятельности по сертификации в России. Формирование систем сертификации, их характеристика. Участники сертификации: основные функции и права. Ответственность органов по сертификации и экспертов. Ответственность за нарушение правил подтверждения соответствия. Порядок проведения аккредитации органов по сертификации и испытательных лабораторий.

Тема 11. Сертификация продукции и услуг

Правила и порядок проведения сертификации в РФ. Характеристика схем подтверждения соответствия продукции и услуг. Порядок подтверждения соответствия продукции путем регистрации декларации о соответствии Техническим Регламентом (ТР ТС) Таможенного Союза. Правила заполнения бланков протоколов испытаний, сертификатов соответствия, бланков деклараций о соответствии ТР ТС. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией.

Тема 12. Сертификация систем менеджмента качества

Значение сертификации систем менеджмента качества. Понятия в области сертификации систем менеджмента качества. Правила и порядок сертификации систем менеджмента качества. Маркировка знаком соответствия системе менеджмента качества. Регистр систем качества. Стандарты регистра. Международные стандарты на системы обеспечения качества продукции. Характеристика стандартов ИСО 9000 – системы менеджмента качества. Управление качеством продукции на пищевых предприятиях. Система ХАССП – анализ рисков и критические контрольные точки.

Тема 13. Техническое документооборот

Виды и особенности технической документации в организации общественного питания. Изготовление, оформление и хранение технической документации.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru

5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: *экзамен, зачет*

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ОД.2 МАРКЕТИНГ И РЕКЛАМА

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Дисциплина «Маркетинг и реклама» позволяет сформировать компетенции обучающегося в области продвижения продукции на рынке.

Цель изучения дисциплины «Маркетинг и реклама» состоит в формировании профессиональных компетенций маркетингового вида деятельности (ПК-30,31, 32, 33), умений и навыков творчески и самостоятельно принимать решения по анализу конъюнктуры рынка, планированию маркетинга, оценке эффективности маркетинговых мероприятий, а также маркетинговых решений в области продуктовой, ценовой, распределительной и коммуникативной политики предприятия питания.

Задачи изучения дисциплины «Маркетинг и реклама»:

- изучение методов исследований рынка и приобретение навыков по их использованию в практической деятельности;
- изучение методологии планирования маркетинга и его организации на предприятии;
- приобретение навыков разработки предложений по ассортиментной, ценовой, сбытовой и коммуникативной политике предприятия.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть (Б1.В.ОД.1).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

<i>профессиональные (ПК):</i>
готовностью осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания ПК-30)
способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов и умеет творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31)
готовность прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства, оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок, обеспечивать обратную связь с потребителями, участвует в программах по разработке предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке (ПК-32)
способность участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-33)

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-30	Знать методы поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	<i>Опросы, тесты</i>
	Уметь осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	<i>Задачи</i>
	Уметь проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания	<i>Опросы</i>
	Владеть навыками поиска, выбора и использования новой информации	<i>Задачи</i>
	Владеть навыками обоснования и расчетов прибыли и затрат	<i>Задачи</i>
ПК-31	Знать основы планирования маркетинговых мероприятий	<i>Опросы, тесты</i>
	Уметь составлять календарно-тематические планы проведения маркетинговых мероприятий	<i>Задачи</i>
	Владеть навыками анализа работы с клиентской базой	<i>Опросы</i>
	Владеть навыками разработки рекламных сообщений о продукции производства	<i>Задачи</i>
ПК-32	Знать методы прогнозирования конъюнктуры рынка	<i>Опросы, тесты</i>
	Знать основы управления ассортиментом продукции питания	<i>Опросы, тесты</i>
	Уметь прогнозировать конъюнктуру рынка продовольственного сырья и анализировать реализованный спрос на продукцию производства	<i>Задачи</i>
	Уметь оценивать эффективность маркетинговых мероприятий по продвижению продукции на рынок	<i>Задачи</i>
	Владеть навыками обеспечения обратной связи с потребителями	<i>Опросы, тесты</i>
	Владеть навыками разработки предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению ее на рынке	<i>Задачи, Опросы, тесты</i>

ПК-33	Знать методы сбора и источники информации	<i>Опросы, тесты</i>
	Знать основы сбытовой политики	<i>Опросы, тесты</i>
	Уметь проводить маркетинговые исследования товарных рынков, пищевого сырья, продукции	<i>Опросы, тесты</i>
	Владеть навыками разработки предложений по выбору поставщиков для предприятий питания	<i>Опросы, тесты</i>

4. Содержание тем дисциплины

ВВЕДЕНИЕ

Сущность маркетинга. Маркетинговые цели и задачи на предприятиях питания. Виды маркетинга. Основные понятия в маркетинге: нужда, потребность, запрос, товар, сделка. Маркетинговая среда предприятия. Конкурентная среда. (ПК-31).

РАЗДЕЛ 1. МАРКЕТИНГОВЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ РЫНКА

Тема 1.1 Конъюнктура рынка и основные рыночные показатели

Особенности рынка как сферы маркетинговой деятельности предприятия питания. Рыночные показатели: емкость, конъюнктура, доля рынка – их содержание и основное назначение. Рынок общественного питания. Методы прогнозирования конъюнктуры рынка. (ПК-32)

Тема 1.2 Сегментирование рынка и позиционирование товара (предприятия)

Понятие и признаки сегментирования рынка потребительских товаров. Пример сегментации потребителей по методике VALS.

Выбор целевых сегментов рынка. Выбор стратегии охвата рынка. Адаптация ассортимента, сбытовой политики предприятия и его рекламных сообщений в соответствии с запросами целевого сегмента рынка.

Позиционирование товара: понятие, назначение, примеры позиционирования предприятий питания. (ПК-31, 32)

Тема 1.3 Покупательское поведение потребителей

Факторы, влияющие на поведение потребителей: экономические, культурные, социальные, личностные, психологические. Типология потребителей. (ПК-31)

Тема 1.4 Маркетинговая информация и исследование рынка

Маркетинговая информация: назначение, виды и источники (внутренние и внешние), принципы их отбора.

Маркетинговые исследования: понятие, цели и задачи, объекты.

Особенности маркетинговых исследований. Виды исследований. Методы маркетинговых исследований. (ПК-33)

РАЗДЕЛ 2. КОМПЛЕКС МАРКЕТИНГА

Тема 2.1 Ассортиментная политика предприятий питания

Разработка темы и концепции предприятия общественного питания.

Понятие товар/продукт с точки зрения маркетинга. Классификация товаров. Разработка концепции нового продукта. Место службы маркетинга в создании и реализации нового продукта. Жизненный цикл предприятия и его основные фазы. Особенности спроса и маркетинга на различных этапах жизненного цикла. Понятие, виды и особенности услуг общественного питания. Ассортимент предприятия общественного питания. Ассортиментный минимум. Технология формирования меню с учетом потребительского спроса. Функции меню. ABC-XYZ анализ ассортимента. Продуктовая ведомость.

Товарный знак, его сущность, правила разработки и регистрации товарных знаков и марок. Рыночная атрибутика товаров: использование товарной марки и упаковки товаров. Брендинг как технология завоевания и удержания потребителей. (ПК-32)

Тема 2.2. Прием и обслуживание посетителей предприятия питания

Влияние интерьера, чистоты зала, внешнего вида персонала, качества блюд, культуры обслуживания на привлечение посетителей и формирование их лояльности. Персонал, находящийся в зоне обслуживания. Порядок приема и обслуживания посетителей. Корректировка сервировки стола. Дополнительные услуги и развлечения для посетителей. (ПК-31, 32)

Тема 2.3 Сбытовая политика и организация товародвижения

Подходы к старту ресторанного бизнеса: франчайзинг, приобретение действующего ресторана, партнерство с нынешним работодателем, открытие ресторана с нуля. Типы предприятий общественного питания и формы обслуживания.

Понятия о сбыте и сбытовой политике. Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды и стратегии сбыта. Средства сбыта: каналы сбыта, их виды. Критерии выбора каналов сбыта.

Торговые посредники: типы и виды. Факторы, влияющие на выбор посредников. Реализация товаров предприятия питания. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики.

Закупки и управление запасами. Поиск и отбор поставщиков. (ПК-33)

Тема 2.4 Цены и ценовая политика в маркетинге

Основные понятия: цена, ценовая политика и стратегия ценообразования. Цели, задачи и направления формирования цен. Классификация цен. Факторы, влияющие на формирование цен.

Информационное обеспечение политики ценообразования: источники

информации, работа с ними. Взаимодействие бухгалтеров, экономистов, менеджеров и других специалистов с маркетологами при формировании ценовой политики организации.

Стратегия ценообразования: формулирование целей, определение последовательности реализации целей. Методы ценообразования. (ПК-31)

Тема 2.5 Элементы системы продвижения предприятия питания

Понятие системы маркетинговых коммуникаций. Цели продвижения, виды маркетинговых коммуникаций: реклама, прямой маркетинг, PR, стимулирование сбыта - возможности, достоинства и недостатки.

Методы формирования спроса и стимулирования сбыта.

Промомероприятия в продвижении. Разработка механики акций. (ПК-31, 32)

РАЗДЕЛ 3. РЕКЛАМА В СИСТЕМЕ МАРКЕТИНГОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ

Тема 3.1 Реклама в системе продвижения предприятия общественного питания

Реклама в маркетинге: сущность, цели, принципы, функции, виды. Регулирование рекламной деятельности в России и в мире. (ПК-31)

Тема 3.2 Социально-психологические основы рекламы

Механизм психологического воздействия рекламы на потребителя. Первичные и вторичные потребительские мотивы, присущие человеку. Реклама и внушение. (ПК-31)

Тема 3.3 Планирование рекламной деятельности

Основы медиапланирования: основные этапы, принципы формирования медиаплана, ядро медиаплана.

Рекламная компания: виды, цели, этапы планирования и реализации. Контроль над соблюдением основных норм и этапами выполнения проекта. (ПК-31)

Тема 3.4 Классификация рекламных средств и их применение

Средства рекламы: печатная реклама, телевизионная реклама, радиореклама, наружная реклама, product placement. Маркетинговые инструменты, необходимые для продвижения продукции и услуг предприятий общественного питания в сети Интернет: SEO (поисковая оптимизация сайта заведения общественного питания), ASO (App Store Optimization: используется в случае продвижения услуг и продукции с помощью мобильных приложений), контекстная реклама, медийная реклама, SMM и SMO (продвижение в социальных медиа), вирусный маркетинг. Выбор оптимального комплекса различных рекламных средств и каналов их распространения. (ПК-31, 32)

Тема 3.5 Разработка рекламного обращения.

Элементы рекламы: текст, изображение, цвет, свет, звук, шрифт. Разработка рекламного обращения: мотивы, идеи, техника составления текста, заголовки и слоганы, вспомогательные средства. Роль рекламной корреспонденции. Оформление средств рекламы. Адаптация рекламного обращения под различные рекламные средства. (ПК-31, 32)

Тема 3.6 Формирование долговременной лояльности потребителей

Работа с недовольными посетителями. Меры по формированию долгосрочной лояльности потребителей: клуб постоянных клиентов, тематические ужины и мастер-классы, программы лояльности (карты скидок, бонусные карты и т.д.). Обратная связь со стороны клиентов, профессионалов бизнеса и персонала предприятия. Клиентская база. (ПК-31-33)

РАЗДЕЛ 4. УПРАВЛЕНИЕ МАРКЕТИНГОМ И КОНТРОЛЬ

Тема 4.1 Стратегическое маркетинговое планирование и контроль

Порядок разработки и структура плана маркетинга, постановка целей и задач. Взаимосвязь маркетингового плана с программой предприятия.

Необходимость и сущность маркетингового контроля. Типы маркетингового контроля: контроль выполнения годовых планов, контроль прибыльности.

Организация деятельности маркетинговых служб. (ПК-31, 32)

Тема 4.2 Оценка эффективности маркетинговых мероприятий

Оценка эффективности маркетинговых мероприятий на предприятии по количественным показателям (изменение потока посетителей, изменение объема продаж, изменение прибыли и т.д.) и качественным (увеличение узнаваемости, увеличение лояльности и т.д.). (ПК-32)

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен, зачет

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
МОДУЛЯ «СОВРЕМЕННЫЕ ПИЩЕВЫЕ БИОТЕХНОЛОГИИ»**

**Б1.В.ОД.3.1 ТЕХНОЛОГИЯ СПЕЦИАЛЬНЫХ ВИДОВ ПИТАНИЯ
Б1.В.ОД.3.2 ТЕХНОЛОГИЯ РЕСТОРАННОЙ ПРОДУКЦИИ
Б1.В.ОД.3.3 ПРОМЫШЛЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОДУКЦИИ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

**направление подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения модуля

Цель освоения модуля:

- формирование компетенций производственно-технологического вида деятельности (ПК-4, ПК-5, ПК-6 и ПКВ-1);
- формирование умений и навыков организации производства кулинарной продукции специальных видов питания;
- формирование навыков организации производства блюд ресторанной кухни в отечественной и мировой практике;
- формирование навыков организации промышленных технологий общественного питания;
- формирование способности организовывать производство и обслуживание на предприятиях индустрии питания, опираясь на рекомендации профессиональных стандартов: «Повар» и «Руководитель предприятия питания».

Задачи освоения модуля:

- изучить научные основы промышленной технологии продукции общественного питания;
- ознакомиться с организацией производства на предприятиях индустрии питания;
- изучить прогрессивные технологии на предприятиях индустрии питания;
- изучить технологию и организацию производства кулинарной продукции специальных видов питания: диетического, детского, лечебно-профилактического;
- изучить принципы производства ресторанной продукции, особенности технологии производства определенного ассортимента блюд;
- изучить принципы сервировки и профессионального этикета.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть Модуль 1 Современные пищевые биотехнологии (Б1.В.ОД.3.1).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение модуля «Современные пищевые биотехнологии» направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций и профессиональных компетенций Вуза:

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);
- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5);

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания (ДПК-1).

В том числе изучение дисциплин модуля направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций и профессиональных компетенций Вуза:

Б1.В.ОД.5.1 Технология специальных видов питания:

- способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания (ДПК-1);

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

Б1.В.ОД.5.2 Технология ресторанной продукции:

- способностью организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания (ПК-6);

- способностью организовывать производство кулинарной продукции индивидуального питания (ДПК-1).

Б1.В.ОД.5.3 Промышленные технологии продукции общественного питания:

- готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения (ПК-4);

- способностью рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-5).

В результате изучения модуля обучающийся должен:

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ДПК-1	Знать нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения Знать технологические схемы производства лечебно-диетических и профилактических изделий Знать основные направления научно-технического прогресса в разработке новых	<i>Опросы</i> <i>Деловая игра</i> <i>Опросы</i>

	<p>видов лечебно-диетических и профилактических изделий.</p> <p>Уметь решать задачи, связанные с составлением меню для различных категорий населения</p> <p>Уметь разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения</p> <p>Уметь подбирать режимы технологической и кулинарной обработки пищевого сырья и продуктов питания с целью максимального сохранения полезных веществ.</p> <p>Владеть навыками апробации разработок блюд и кулинарных изделий для индивидуального питания в производственных условиях</p> <p>Владеть навыками расчета пищевой и энергетической ценности блюд и изделий лечебно-профилактического питания</p> <p>Владеть навыками работы с нормативными документами.</p>	<p><i>Задачи</i></p> <p><i>Задачи</i></p> <p><i>Задачи</i></p> <p><i>Кес-задачи</i></p> <p><i>Задачи</i></p> <p><i>Опросы</i></p>
ПК-4	<p>Знать перспективные технологии производства продуктов питания</p> <p>Знать принципы и методы управления и контроля деятельности предприятия питания</p> <p>Знать инновационные технологии производства продуктов питания</p> <p>Уметь управлять производственным процессом, разработкой и внедрением системы качества и безопасности</p> <p>Уметь использовать фундаментальные научные представления и знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания</p> <p>Уметь устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания</p> <p>Владеть вопросами моделирования технологических процессов производства продукции питания</p> <p>Владеть выбором технических средств и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p><i>Опросы</i></p> <p><i>Тесты</i></p> <p><i>Опросы</i></p> <p><i>Кес-задачи</i></p> <p><i>Задачи</i></p> <p><i>Задачи</i></p> <p><i>Опросы</i></p> <p><i>Тесты</i></p>
ПК-5	<p>Знать перспективные технологии производства продуктов питания</p> <p>Знать инновационные технологии производства продуктов питания</p>	<p><i>Опросы</i></p> <p><i>Опросы</i></p>

	<p>Знать методологию освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания</p> <p>Уметь управлять производственным процессом, разработкой и внедрением системы качества и безопасности</p> <p>Уметь рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</p> <p>Уметь планировать внедрение инноваций в производство</p> <p>Владеть вопросами моделирования технологических процессов промышленного производства продукции питания</p>	<p><i>Тесты</i></p> <p><i>Кейс-задачи</i></p> <p><i>Задачи</i></p> <p><i>Деловая игра</i></p> <p><i>Деловая игра</i></p>
ПК-6	<p>Знать правила производственной санитарии при выработке ресторанной продукции</p> <p>Знать правила охраны труда при выработке ресторанной продукции</p> <p>Знать особенности технологии и организации производства ресторанной продукции</p> <p>Уметь организовывать документооборот при организации выпуска ресторанной продукции</p> <p>Владеть навыками использования нормативной, технической и технологической документации в условиях производства ресторанной продукции</p> <p>Владеть навыками принятия конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания</p>	<p><i>Тесты</i></p> <p><i>Тесты</i></p> <p><i>Тесты</i></p> <p><i>Опросы</i></p> <p><i>Опросы</i></p> <p><i>Задачи</i></p>

4. Содержание тем дисциплины

Содержание модуля «Современные пищевые биотехнологии»

Содержание модуля «Современные пищевые биотехнологии» определяется содержанием дисциплин, входящих в его состав:

- Технология специальных видов питания;
- Технология ресторанной продукции;
- Промышленные технологии продукции общественного питания

4.1. Содержание разделов, тем модуля

4.1.1 Содержание разделов, тем дисциплины Технология специальных видов питания

Тема 1. Технология и организация производства блюд диетического

(лечебного) питания

Медико-биологические аспекты диетического (лечебного) питания. Основные свойства и роль пищевых продуктов в лечебном питании. Обеспечение качества блюд диетического (лечебного) питания. Технология приготовления блюд для основных диет. Организация производства блюд диетического питания.

Тема 2. Технология и организация производства блюд детского питания

Состояние и перспективы развития детского питания в России. Медико-биологические аспекты детского питания. Технология приготовления блюд детского питания. Организация производства блюд детского питания.

Тема 3. Технология и организация производства блюд лечебно-профилактического питания (ЛПП)

Особенности и медико-биологические аспекты лечебно-профилактического питания. Лечебно-профилактическое питание при вредных условиях труда. Лечебно-профилактическое питание при особо вредных условиях труда. Характеристика рационов ЛПП. Основы технологии приготовления блюд ЛПП. Организация производства блюд лечебно-профилактического питания.

4.1.2 Содержание разделов, тем дисциплины Технология ресторанной продукции

Раздел 1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции.

Тема 1. Особенности технологического процесса производства ресторанной продукции. Организация документооборота при производстве ресторанной продукции.

Раздел 2. Группы блюд ресторанной кухни

Тема 2. Группы блюд ресторанной кухни.

Раздел 3. Ресторанный дизайн блюд.

Ресторанный дизайн блюд. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы. Использование нормативной, технической и технологической документации при производстве блюд ресторанной кухни.

Раздел 4. Холодные блюда и закуски (классификация, название, особенности, технология, сервировка, потребление).

Тема 5. Холодные блюда и закуски (классификация, название, особенности, технология, сервировка, потребление). Использование нормативной, технической и технологической документации при производстве холодных блюд и закусок. Организация производства холодных блюд и закусок в условиях ресторана.

Раздел 5. Бутерброды, закуски из мясной и рыбной гастрономии.

Тема 6. Бутерброды, закуски из мясной и рыбной гастрономии. Использование нормативной, технической и технологической документации при производстве бутербродов и закусок. Организация производства бутербродов и закусок в условиях ресторана.

Раздел 6. Салаты ресторанной кухни.

Тема 7. Салаты в ресторанной кухне. Использование нормативной, технической и технологической документации при производстве салатов. Организация производства салатов в условиях ресторана.

Раздел 7. Горячие закуски в ресторанной кухне.

Тема 8. Горячие закуски в ресторанной кухне. Использование нормативной, технической и технологической документации при производстве горячих блюд. Организация производства горячих блюд в условиях ресторана.

Раздел 8. Супы и соусы в ресторанной кухне

Тема 9. Ассортимент супов ресторанной кухни.

Тема 10. Ассортимент соусов ресторанной кухни. Использование нормативной, технической и технологической документации при производстве супов и соусов. Организация производства супов и соусов в условиях ресторана.

Раздел 9. Вторые горячие блюда в ресторанной кухне

Тема 11. Вторые горячие блюда

Тема 12. Гарниры и соусы в ресторанной кухне. Использование нормативной, технической и технологической документации при производстве гарниров и соусов. Организация производства гарниров и соусов в условиях ресторана.

Раздел 10. Сладкие блюда и мучные кулинарные и кондитерские изделия

Тема 13. Сладкие блюда

Тема 14. Мучные кулинарные и кондитерские изделия. Использование нормативной, технической и технологической документации при производстве сладких блюд и мучных кондитерских изделий. Организация производства сладких блюд и мучных кондитерских изделий в условиях ресторана.

Раздел 11. Напитки в ресторанной кухне.

Тема 15. Холодные напитки

Тема 16. Горячие напитки

Тема 17. Алкогольные напитки

Тема 18. Напитки собственного производства и отечественных производителей (джин), на основе растений (текила, ром, коньяк, бренди), на основе фруктов и ягод (ликеры, кремы, биттеры). Основные марки. Особенности подачи. Использование нормативной, технической и технологической документации при производстве холодных, горячих, алкогольных напитков и напитков собственного производства. Организация производства холодных, горячих, алкогольных напитков и напитков собственного производства в условиях ресторана.

4.1.3 Содержание разделов, тем дисциплины Промышленные технологии продукции общественного питания

Тема 1. Промышленная технология – основа индустриализации общественного питания

Основные исторические этапы индустриализации общественного питания. Промышленная технология: назначение, состав, функции. Эволюция промышленной технологии.

Тема 2. Основные положения построения технологического потока.

Методологические основы. Интенсификация технологической системы: цели, факторы, критерии. Техническая поддержка производства. Экономические положения и социальные предпосылки построения технологического потока. Методика разработки технологических потоков с оптимальными параметрами. Основные технико-экономические факторы и их

влияние на эффективность производства. Расчет эффективности работы технологического оборудования различных предприятий общественного питания.

Тема 3. Техничко-экономические предпосылки построения технологического потока

Обработка и сходных данных при построении. Разработка производственной программы и определение потребности в материальных ресурсах. Анализ технологических процессов и выбор способов их выполнения. Обоснование и выбор оборудования. Построение структурных схем технологических потоков. Особенности разработки многопредметных поточных линий. Техничко-экономические предпосылки построения стадийных процессов. Расчет эффективности работы технологического оборудования различных предприятий общественного питания.

Тема 4. Разработка технологического потока в пространстве и во времени

Разработка технологической схемы. Разработка участков технологического потока. Компоновка технологической линии. Техничко-экономическая эффективность вариантов. Расчет производственных мощностей различных предприятий общественного питания.

Тема 5. Функционирование технологии как системы

Аттестация организационно-технического уровня производства. Оценка функционирования производственной системы. Методические аспекты. Некоторые пути совершенствования промышленной технологии. Организация работы по аттестации организационно-технического уровня производства предприятия. Оценка и планирование внедрения инноваций в промышленные производства.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен, зачет, курсовая работа

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
Волгоградский кооперативный институт (филиал)**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ОД.4 САНИТАРИЯ, ГИГИЕНА ПИТАНИЯ И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

- формирование компетенций, направленных на использование в практической работе бакалавров знаний о санитарно-гигиенических требованиях, предъявляемые к предприятиям общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции (ПК-3)

задачи:

- изучить основных законодательных и нормативных документов;
- изучить организации государственного, ведомственного, производственного контроля на предприятиях общественного питания;
- изучить пути обеспечения санитарно-гигиенического контроля при приемке, хранении сырья и полуфабрикатов и производстве готовой продукции.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть (Б1.В.ОД.4).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- владением правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-3).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по модулю, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-3	Знать – санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания; – санитарный надзор и санитарное законодательство, гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; – санитарные требования к проведению технологической обработки сырья и полуфабрикатов, гигиенические основы проектирования и строительства предприятий питания. Уметь	<i>Опросы</i> <i>Опросы</i> <i>Задачи</i> <i>Задачи</i>

<ul style="list-style-type: none"> - внедрять систему обеспечения качества и безопасности продукции питания; - проводить анализ причин возникновения дефектов и брака продукции и разработки мероприятий по их предупреждению; - организовать работу коллектива, мотивировать и стимулировать работников производства; - разрабатывать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов ; - обеспечивать высокое санитарное состояние на предприятиях общественного питания; <p>Владеть</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности сырья и готовой продукции питания; - методиками проведения стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания; - анализа факторов внешней среды; - санитарной оценки проекта предприятиями общественного питания; - технологии обслуживания населения. 	<i>Задачи</i>
	<i>Кейс-задачи</i>
	<i>Задачи</i>
	<i>Опросы</i>
	<i>Задачи</i>
	<i>Задачи</i>
	<i>Задачи</i> <i>Задачи</i> <i>Задачи</i>

4. Содержание тем дисциплины

Раздел 1. Введение в курс санитарии и гигиены. Основные положения.

Тема 1. Понятие о санитарии и гигиене. Служба санитарно-эпидемиологического надзора. Федеральные законы о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые предприятиям общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья.

Тема 2. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды.

Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции предприятий общественного питания. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые предприятиям общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья.

Тема 3. Предмет и задачи гигиены и санитарии. Санитарное законодательство и пути обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Система Госсанэпиднадзора в Российской Федерации. Контроль за выполнением санитарного законодательства. Цели и задачи

предупредительного и текущего санитарного надзора.

Источники и виды загрязнений окружающей среды. Химический состав и физические свойства воздуха. Гигиенические требования к качеству питьевой воды, водоснабжению организацией общественного питания.

Гигиенические требования к территории и генеральному плану участка предприятия. Гигиенические принципы планировки предприятий ОП. Гигиенические требования к набору и планировке торговых, складских, административно-бытовых, технических и помещений для потребителей. Гигиенические требования к строительным материалам и внутренней отделке помещений. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья.

Раздел 2. Санитарно-гигиенические требования к организации предприятий общественного питания и личной гигиене работников.

Тема 4. Санитарно-гигиенические требования к содержанию предприятий общественного питания и личной гигиене работников

Санитарно-гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-микробиологический контроль.

Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению сырья, кулинарной обработке продуктов, оборудованию, инвентарю

Профилактика кишечных инфекций, пищевых отравлений, зоонозных инфекций и гельминтозов.

Гигиенические особенности организации питания различных групп населения.

Понятие о дезинфекции. Гигиеническая оценка различных методов и средств дезинфекции. Правила хранения, приготовления растворов дезсредств. Эпидемиологическая роль мух и тараканов, профилактические мероприятия, методы и средства дезинсекции. Защита от грызунов и дератизации на предприятиях общественного питания. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья.

Тема 5. Понятие безопасности продовольственного сырья. Гигиеническая экспертиза продуктов: этапы, методы исследования, оформление документации. Порядок уничтожения забракованных продуктов. Роль микроорганизмов при оценке безопасности продуктов питания. Понятия о санитарно-показательных, условно-патогенных и патогенных микроорганизмах. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые предприятиям общественного питания.

Тема 6. Санитарные требования к транспорту для перевозки пищевых продуктов, к загрузке и санитарной обработке транспортных средств.

Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения различных продуктов. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде. Значения тепловой обработки. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые предприятиям общественного питания.

Тема 7. Пищевые отравления, зоонозные и кишечные инфекции, характеристика возбудителей, источников. Гельминтозы, пути распространения, меры профилактики. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые предприятиям общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья.

Тема 8. Гигиенические требования при организации питания детей и подростков питание в детских садах, школах, оздоровительных лагерях. Особенности организации лечебного и лечебно-профилактического питания. Гигиенические требования при организации питания рабочих промышленных предприятий. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые предприятиям общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья.

Тема 9. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Микрофлора пищевых продуктов однородных групп (мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов). Состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Показатели микробиологической обсемененности. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые предприятиям общественного питания; требования к качеству и безопасности сырья.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ru/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен, зачет

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ОД.5 ЦЕНООБРАЗОВАНИЕ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью дисциплины «Ценообразование» является изучение теоретических основ цены и ценообразования, рыночной конъюнктуры, классификации и методов установления цен с учетом конкретных ситуаций в рыночной среде и последовательной их реализации для эффективного функционирования предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины:

- изучение экономической сущности, значения и видов цены;
- изучение основ и методологии рыночного ценообразования;
- усвоение порядка формирования цен в общественном питании;
- рассмотрение ситуаций по определению цен на предприятиях общественного питания в зависимости от внутренних и внешних факторов;
- приобретение умений по ценообразованию в общественном питании в зависимости от класса и спектра услуг, оказываемых предприятием.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть (Б1.В.ОД.5).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

- *профессиональные (ПК):*

- способность планировать маркетинговые мероприятия, составлять календарно-тематические планы их проведения, рекламные сообщения о продукции производства, рекламные акции, владением принципами ценообразования у конкурентов, а также творчески мыслить и анализировать работу с клиентской базой (ПК-31).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПК-31	Знать понятие, значение и функции цены, основные научные теории цены	Опрос
	Знать особенности ценообразования в условиях рынка, понятие спроса и предложения, факторы, влияющие на изменение цен	Опрос
	Знать методологию ценообразования, ее составные элементы	Тесты
	Знать калькуляцию готовой продукции общественного питания	Опрос
	Знать особенности формирования цен в общественном питании	Опрос
	Уметь определять цены товаров, готовой продукции общественного питания	Тесты
	Уметь планировать и прогнозировать на основе мониторинга конкурентной рыночной среды	Тесты

	поведение различных субъектов экономических отношений	
	Уметь оценивать воздействие макроэкономической среды на ценообразование и деятельность организаций общественного питания	Задачи
	Уметь определять ценовую стратегию предприятия с учетом специфики его деятельности и структуры рынка	Задачи
	Уметь выбирать и практически применять методы расчета цен на продукцию предприятия в конкретных условиях	Задачи
	Владеть навыками творческого мышления и анализа работы с клиентской базой	Задачи
	Владеть методами ценообразования, используемыми конкурентами, планирования проведения рекламных акций ценовой политики	Задачи
	Владеть методикой определения цен в зависимости от стадий жизненного цикла товара, отраслевой деятельности, класса и спектра услуг, оказываемых предприятием	Задачи

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Теоретические основы цены и ценообразования.

Понятие и значение цены. Основные научные теории цены: стоимостная и ценностная. Трактовки в определении цены. Определение цены в современной экономической теории. Значение цен в экономике.

Особенности ценообразования в условиях рынка. Понятие методологии ценообразования. Составные элементы методологии ценообразования: методики и принципы ценообразования. Функции цен: измерительная, учетно-контрольная, распределительная, регулирующая, стимулирующая, балансирования спроса и предложения. Понятие ценообразующих факторов. Основные и второстепенные факторы. Факторы, зависящие и не зависящие от деятельности предприятия.

Тема 2. Цены и рыночная конъюнктура.

Понятие и структура рынка. Классификация рынков в зависимости от степени свободы конкуренции. Ценообразование на рынке свободной конкуренции.

Понятие спроса и объема спроса. Закон спроса. Линейная зависимость спроса от цены. Факторы, влияющие на величину спроса. Понятие и закон предложения. Линейная зависимость предложения от цены. Факторы, влияющие на величину предложения. Ценовая политика и стратегия предприятия в конкурентной среде.

Тема 3. Методы формирования цен.

Факторы, влияющие на выбор метода ценообразования. Методы ценообразования на основе затрат производства: метод полных затрат и метод прямых затрат. Ценообразование на основе анализа безубыточности и обеспечения целевой прибыли предприятия. Рыночные методы

ценообразования: ценообразование с ориентацией на спрос, метод текущей цены.

Тема 4. Классификация цен.

Понятие системы цен. Предпосылки взаимосвязи и взаимозависимости цен. Виды цен по характеру обслуживаемого оборота и отраслевой деятельности предприятия: оптовые, розничные, закупочные, тарифы, наценки и надбавки в сфере обращения.

Виды цен по времени действия: постоянные, сезонные, ступенчатые, скользящие, подвижные, текущие, разовые. Виды цен по способу формирования (регулирования): договорные, свободные. Виды цен по способу возмещения транспортных расходов: цены, формируемые на месте производства, цены базисных пунктов, зональные цены. Виды цен в зависимости от типа рынка, на котором они формируются. Виды цен по способу получения информации об уровне цены: публикуемые и расчетные. Понятие плановых и тактических скидок с цен. Виды тактических скидок: простая, скидка за оборот, дилерская, специальные скидки и другие.

Тема 5. Состав и структура цены.

Состав и элементы цены: себестоимость, наценки, налог на добавленную стоимость, прибыль. Понятие структуры цены готовых блюд и товаров. Виды налогов, включаемых в цену товара. Понятие себестоимости и калькуляции готовой продукции в общественном питании. Классификация расходов предприятия общественного питания: материальные затраты, затраты на оплату труда, амортизационные отчисления, прочие затраты. Определение фактической себестоимости продукции общественного питания. Торговые наценки и надбавки в цене товара, их состав и особенности формирования.

Тема 6. Методы формирования цены в организациях общественного питания.

Особенности ценообразования в общественном питании. Составление прейскуранта на предприятиях общественного питания. Этапы установления цены на предприятии и реализации ценовой политики. Методы формирования продажной цены на продукцию общественного питания в зависимости от стадий жизненного цикла товара, отраслевой деятельности, класса и спектра услуг, оказываемых предприятием. Калькулирование продажной цены согласно нормативам, установленными Сборниками рецептов. Установление наценок в общественном питании на произведенную продукцию и закупленные товары.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru

5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: *экзамен*

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ДВ.1.1 ОСНОВЫ БИЗНЕСА

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины формирования знаний о сущности бизнеса, направлениях и способах приложения предпринимательской инициативы.

В связи с этим, в рамках предлагаемой дисциплины с одной стороны, малый бизнес рассматривается как социальное явление (основные понятия и характеристики, история развития бизнеса); с другой - изучается процесс организации малого бизнеса (реализация проекта, бизнес-планирование, привлечение ресурсов).

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- изучение методов анализа и планирования основных экономических и социально-экономических показателей, характеризующих деятельность организации малого бизнеса;
- развитие самостоятельности мышления и интерпретации при оценке результатов финансово-экономической деятельности организации малого бизнеса;
- освоение основ управления экономической деятельностью бизнеса и обоснование предложений по их совершенствованию с учетом критериев социально-экономической эффективности, рисков и возможных социально-экономических последствий;
- изучение нормативно-правовой базы государственного регулирования и поддержки организации малого бизнеса;
- формирование предпринимательского мышления;
- развитие навыков использования ИТ-технологий для формирования и развития бизнеса.

В результате изучения данной дисциплины студенты получают практические навыки по открытию собственного дела, по решению задач текущей деятельности организации бизнеса, по поиску новых идей и ресурсов для развития бизнеса.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.1.1).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующей компетенции:

ПКВ-1 - способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса

ПКВ-2 - способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПКВ-1, ПКВ-2	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сущность основных понятий и механизма бизнеса; - методы генерирования, анализа и реализации бизнес-идеи; - основные типы и организационно-правовые формы предпринимательства, их особенности и преимущества; - формы партнерства в предпринимательской деятельности; - основы бизнес-планирования и других аспектов управления коммерческой организации; - сущность предпринимательского риска, методы конкурентной борьбы и принципы формирования и сохранения коммерческой тайны; - направления и методы государственного регулирования предпринимательской деятельности. 	<i>Опросы</i>
	<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать необходимую организационно-правовую форму предпринимательской деятельности; - анализировать положение фирмы на рынке, определять коммерческие и некоммерческие цели в конкретных условиях; - анализировать и интерпретировать финансовую, бухгалтерскую и иную информацию, содержащуюся в отчетности предприятий различных форм собственности; - принимать решения по вопросам, связанным с организацией предпринимательского дела, владеть рациональными приемами поиска и использования коммерческой информации. 	<i>Тесты</i>
	<p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками организации, развития и масштабирования бизнеса; - новейшими формами исполнения бизнеса и высокопрофессионального менеджерского подхода к ним. 	<i>Задачи</i>

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Социально-психологическая адаптация студентов к предпринимательской деятельности

Тема 1.1. Психология бизнеса и предпринимательское мышление. Особенности организации рабочего времени предпринимателя. Навыки эффективной презентации. Проведение совещаний. Переговоры: статусные и жесткие переговоры, психотехники влияния. Технология внешних коммуникаций: публичные выступления. Выстраивание бизнес-контактов. Практические аспекты. Ассесмент-центр.

Тема 1.2. Диагностика креативных и предпринимательских способностей.

Тема 1.3. Навыки современного предпринимателя: искусство ведения деловых переговоров, ораторское искусство, язык жестов. Особенности деловых переговоров. Типы личностей. Особенности коммуникаций. Жесты и физиогномика.

Тема 1.4. Специфика формирования имиджа молодого предпринимателя в условиях современного общества.

Особенности формирования имиджа предпринимателя в современном обществе.

Тема 1.5 Конфликтология. Типология конфликтов. Пути разрешения конфликтов. Создание бесконфликтной среды в организации. Использование конфликтов для решения целей организации. Особенности поведения во время конфликтов.

Тема 2. Инструментарий предпринимательской деятельности

Тема 2.1. Условия и принципы создания собственного дела «от идеи до реализации». Опыт молодежи в создании успешного бизнеса, факторы успеха в бизнесе, основные законы бизнеса, социальная ответственность бизнеса. Типология бизнеса, психологические качества человека бизнеса, активность и мотивация человека бизнеса, психология потребителя, психология конкурента. Основные этапы выбора предпринимательского проекта. Коммерциализация идеи.

Тема 2.2. Исследование рынка и формирование маркетинговой стратегии. Понятие рынка, его исследование, сегменты рынка. Выбор предпринимательской ниши. Особенности тестирования ниши. Основные инструменты маркетинга: товар, цена, продвижение, сбыт. SWOT-анализ. Оценка рынков сбыта товара (услуги). Методы ценообразования, анализ ценообразующих факторов. Сегментирование рынка потребителей: этапы, определение целевой аудитории. Маркетинговая стратегия бизнеса

Тема 2.3. Маркетинговые коммуникации.

Формирование комплекса маркетинговых коммуникаций фирмы. Реклама в системе маркетинга. Задачи и эффективность рекламы. Подготовка рекламной кампании. Оптимизация затрат на продвижение и инструменты малобюджетного маркетинга. Партизанский маркетинг, вирусный маркетинг,

блоггинг. Интернет-маркетинг. Нестандартные решения в области PR и рекламы.

Тема 2.4. Инструменты современного бизнеса.

Основные понятия предпринимательской деятельности. Современные виды и формы предпринимательской деятельности (франчайзинг, вендинг, аутсорсинг, коворкинг и др.). Особенности ведения бизнеса по сферам деятельности.

Тема 2.5. Создание и организация деятельности кооператива

Нормативно-правовое обеспечение организации деятельности кооператива. Алгоритм создания кооператива. Основные виды деятельности кооперативов. Современное состояние кооперативного дела. Зарубежный опыт кооперативной деятельности

Тема 2.6. Ресурсообеспечение предпринимательской деятельности.

Особенности кадрового и организационного планирования. Материально-техническое обеспечение. Финансовое и инвестиционное планирование.

Тема 2.7. Формирование ценовой политики и организация продаж.

Особенности ценообразования (директ-кост, таргет кост, стандарт-кост и др.). Пути организации продаж с использованием различных каналов сбыта.

Тема 2.8. Управление в условиях организационных изменений.

Планирование численности работников и расчет годового фонда оплаты труда. Модель и факторы планирования численности работников. Расчет действительного фонда рабочего времени. Структура материальных затрат: сырье и материалы, полуфабрикаты, комплектующие изделия, технологическое топливо, энергия, транспортно-заготовительные затраты.

Тема 3. Нормативно-правовое обеспечение предпринимательской деятельности

Тема 3.1. Нормативно-правовое обеспечение предпринимательской деятельности. Нормативно-правовая база, регламентирующая деятельность бизнеса в России. Получение разрешительных документов для ведения бизнеса. Лицензирование отдельных видов деятельности, сертификация. Ответственность за ведение деятельности без разрешительных документов. Правовые аспекты ведения предпринимательской деятельности: сделки. Форма договора и последствия его несоблюдения. Принципы и порядок взаимодействия с контрольными (надзорными), а также государственными и муниципальными органами. Законодательство о защите прав потребителей (в том числе с точки зрения предпринимателя). Ликвидация предприятия, ответственность должностных лиц организаций и предпринимателей. Государственная регистрация бизнеса. Выбор организационно-правовой формы. Разработка учредительных документов. Выбор системы налогообложения. Открытие расчетного счета в банке.

Тема 3.2. Региональная и муниципальная государственная поддержка предпринимательской деятельности. Формы государственной поддержки субъектов малого и среднего предпринимательства. Особенности государственных программ, реализуемых на территории России и Республики

Татарстан. Особенности документационного обеспечения участников государственных программ. Способы и приемы взаимодействия с государственными структурами.

Тема 4. Планирование деятельности предприятия

Тема 4.1. Основы планирования деятельности предприятия в условиях конкурентной внешней среды. Цель, задачи, объект, предмет, информационно-методическая основа бизнес-планирования. Взаимосвязь бизнес-плана с элементами системы управления предприятием: маркетинг, операционная, финансово-экономическая деятельность, система управления персоналом. Виды бизнес-планов с позиций компонентов менеджмента: бизнес-план инвестиционного проекта, бизнес-план функциональной службы, операционный бизнес-план, бизнес-план – технико-экономическое обоснование привлечения финансовых ресурсов кредитной организации (внешнего инвестора).

Тема 4.2. Планирование маркетинга. Структура маркетинговых показателей бизнес-плана: емкость сегмента рынка продукции предприятия, прогноз доли, план ценовой политики, виды используемых цен на стадиях экономического срока жизни бизнес-плана, управленческие решения по тактике маркетинга. Содержание основных этапов планирования маркетинга.

Тема 4.3. Создание неповторимого бренда.

Бренд. Двойственная сущность бренда: бренд для производителя (продавца) и для потребителя (покупателя). Модель «4D брендинг» Т. Гэда. Стоимость российских и мировых брендов. Разработка наименования бренда, слогана, логотипа, фирменного стиля. Техника продаж. Эффективные продажи, секреты успеха.

Тема 4.4. Планирование производства и капитальных вложений. Производственная программа. Факторы плана производства предприятия, функционирующего в условиях конкуренции: производственная мощность и резерв ее использования, система организации труда, емкость рыночного сегмента. Структура капитальных. Определение стоимости объектов инвестиций: производственной площади, зданий и сооружений, технологического оборудования, подготовки производства. Структура оборотного капитала в условиях планирования капиталовложений вновь созданного субъекта.

Тема 4.5 Планирование материально-технического обеспечения.

Планирование потребности в материальных затратах. Планирование производственных запасов. Модель расчета оптимальных размеров запасов (модель Уилсона).

Тема 4.6. Планирование себестоимости и накладных расходов. Структура и механизм формирования себестоимости. Структура и методы расчета нормы рентабельности. Методы планирования цены. Дифференцирование цен. Структура расходов. Формирование сметы затрат.

Тема 4.7. Налоговое планирование. Составление и подготовка налоговой отчетности по упрощенной и вмененной схеме налогового обложения.

Тема 4.8. Финансовая модель проекта. Резюме проекта. Формирование финансовой модели проекта. Резюме проекта и особенности его формирования.

Тема 5. Использование ИТ-технологий в бизнесе

Тема 5.1. Оценка эффективности бизнеса (с помощью Project expert). Расчет и анализ показателей эффективности предпринимательской деятельности.

Тема 5.2. Основы «1С: Бухгалтерия»

Основы ведения бух.учета в программе 1С. Формирование счета, подготовка доверенности, акта, счет- фактуры.

Тема 5.3. Механизм создания интернет-магазина

Создание интернет-магазина. Этапы создания интернет-магазина. Особенности формирования контента.

Тема 5.4. Создание интернет-проекта

Создание интернет-магазина. Интеграция с электронными платежными системами. Интеграция с яндекс-маркетом. Система ЕВУ.

Тема 6. Финансовое планирование и операционный анализ (ПКВ-1)

Тема 6.1 Финансовое планирование

Выявление и развитие предпринимательских способностей у студентов. финансовых показателей бизнес-плана. Механизм разработки операционного бюджета с учетом графика освоения мощности. Анализ налогового окружения. Определение структуры инвестиций. Механизм анализа источников и условий финансирования бизнес-плана. Разработка бюджета доходов и расходов. Формирование бюджета движения денежных средств. Расчет внутренней нормы доходности, текущей и чистой дисконтированной стоимости. Графический анализ внутренней нормы доходности. Планирование чистых денежных потоков. Финансовый профиль проекта: структура, графическое построение. Оценка эффективности проекта.

Тема 6.2 Операционный анализ

Содержание и инструменты операционного анализа. Расчет точки безубыточности, графический анализ безубыточности. Расчет операционного рычага, порога безопасности, анализ использования ресурсов производства (основные производственные фонды, капитал, трудовые ресурсы).

Тема 6.3 Риск-менеджмент

Понятие и сущность риска. Виды рисков. Методы управления рисками.

Тема 6.4 Анализ на рынке Forex

Рынок Forex. Технический анализ. Инструменты игры на бирже. Участники биржевой торговли.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com

2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: *экзамен*

**АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.1.2 ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Дисциплина «Правовое регулирование профессиональной деятельности» позволяет сформировать компетенции обучающегося в области продвижения продукции на рынке.

Цель изучения дисциплины «Правовое регулирование профессиональной деятельности» состоит в формировании профессиональных компетенций (ПКВ-1, ПКВ-2), правовых знаний в области организации общественного питания, изучение ими законодательства, регулирующего системы договорных отношений в условиях рыночной экономики, правовую охрану собственности, правовое положение и защиту субъектов профессиональной деятельности.

Задачи изучения дисциплины «Правовое регулирование профессиональной деятельности»:

- изучить правовые основы малого и среднего предпринимательства;
- изучить основные категории и понятия предпринимательского права и основные положения действующего федерального законодательства в области предпринимательской деятельности;
- развитие у обучающихся навыков работы с нормативно-правовыми актами.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.1.2).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих дополнительных вузовских компетенций:

способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- характеристики организаций различных организационно-правовых форм;

- порядок и способы организации продаж товаров и оказания услуг;

- требования к бизнес-планам.

Уметь:

- определять конкурентные преимущества организации;

- вносить предложения по усовершенствованию товаров и услуг, организации продаж;

- составлять бизнес-план организации малого бизнеса.

Владеть:

- навыками правильного толкования подлежащего применению

нормативно-правовой акта, грамотно применять его в практической деятельности, составлять юридически обоснованные документы и действовать в соответствии с требованиями действующего законодательства.

4. Содержание тем дисциплины

РАЗДЕЛ 1. ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ И ПРАВОВОЙ СТАТУС СУБЪЕКТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Тема 1. Правовые основы государственного регулирования профессиональной деятельности.

Источники правового регулирования профессиональной деятельности. Понятие, предмет и метод правового регулирования.

Тема 2. Правовые основы деятельности государственных органов в защите конкуренции и противодействия монополизму.

Антимонопольное регулирование.

Тема 3. Основные способы государственного регулирования профессиональной деятельности.

Правовое регулирование лицензирования отдельных видов деятельности. Государственное регулирование стандартизации товаров, работ услуг. Саморегулирование. Государственная регистрация индивидуальных предпринимателей и юридических лиц.

Тема 4. Правовой статус субъектов профессиональной деятельности.

Субъект профессиональной деятельности: понятие и виды. Понятие юридического лица. Правоспособность. Учредительные документы. Создание, реорганизация и ликвидация юридических лиц. Правовое регулирование несостоятельности (банкротства).

Тема 5. Виды субъектов профессиональной деятельности.

Индивидуальный предприниматель. Классификация юридических лиц. Коммерческие организации. Хозяйственные товарищества и общества. Общества с ограниченной ответственностью. Акционерные общества. Производственные кооперативы. Государственные муниципальные предприятия.

Формируемые компетенции:

- способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

- способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

РАЗДЕЛ 2. ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ ИМУЩЕСТВА И ОБЯЗАТЕЛЬСТВ В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Тема 6. Вещные права субъектов профессиональной деятельности.

Право собственности и иные вещные права субъектов профессиональной деятельности. Понятие, формы собственности. Общая собственность. Право хозяйственного ведения. Право оперативного управления. Сервитут.

Тема 7. Права субъектов профессиональной деятельности на интеллектуальную собственность и средства индивидуализации.

Объекты интеллектуальной собственности. Средства индивидуализации субъектов профессиональной деятельности.

Тема 8. Обязательства в сфере профессиональной деятельности: общие положения.

Понятие и виды договоров в сфере профессиональной деятельности. Заключение, изменение и прекращение договоров. Обязательства: исполнение, обеспечение, прекращение. Ответственность за нарушение обязательств. Защита прав потребителей в отношениях с субъектами профессиональной деятельности.

Тема 9. Отдельные виды обязательств в сфере профессиональной деятельности.

Договоры о передаче имущества в собственность. Договоры купли-продажи. Договор мены. Договор ренты. Договоры о передаче имущества в пользование. Договор аренды: общие положения. Договор аренды транспортных средств. Договор аренды зданий и сооружений. Договор аренды предприятия. Договор финансовой аренды. Договоры о выполнении работ и оказании услуг. Договор подряда: общие положения. Договор строительного подряда. Возмездное оказание услуг. Договор поручения. Договор комиссии. Агентский договор. Договор доверительного управления имуществом. Договор хранения: общие положения. Договор складского хранения. Специальные виды хранения. Договоры перевозки грузов. Права и обязанности сторон по договору перевозки грузов. Ответственность сторон по договору перевозки грузов. Договор транспортной экспедиции. Договор коммерческой концессии. Договор простого товарищества. Договоры страхования. Участники страховых правоотношений. Форма и содержание договора страхования.

Тема 10. Внедоговорные обязательства.

Обязательства из причинения вреда. Обязательства вследствие неосновательного обогащения.

Формируемые компетенции:

- способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);
- способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками,

а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

РАЗДЕЛ 3. ФИНАНСОВЫЕ ОТНОШЕНИЯ В СФЕРЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, УЧАСТИЕ ВО ВНЕШНЕТОРГОВОМ ОБОРОТЕ.

Тема 11. Правовое регулирование расчетных и кредитных отношений.

Правовое положение банков. Договоры банковского счета и банковского вклада. Правовое регулирование расчетов. Вексель. Аккредитив. Договор займа и кредитный договор. Договор финансирования под уступку денежного требования.

Тема 12. Правовое регулирование внешнеторговых отношений.

Понятие, источники, субъекты внешнеторгового оборота. Правовое регулирование внешнеторговых сделок.

Формируемые компетенции:

- способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);
- способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

РАЗДЕЛ 4. ВЗАИМООТНОШЕНИЯ С ОРГАНАМИ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЛАСТИ И УПРАВЛЕНИЯ. ПРАВОВАЯ ЗАЩИТА ИНТЕРЕСОВ СУБЪЕКТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.

Тема 13. Взаимоотношения субъектов профессиональной деятельности с органами государственной власти и управления.

Правовые отношения субъектов профессиональной деятельности с органами государственной власти и управления. Ответственность за вред, причиненный государственными органами и их должностными лицами субъектам профессиональной деятельности.

Тема 14. Правовое регулирование защиты интересов субъектов профессиональной деятельности.

Порядок и способы защиты прав субъектов профессиональной деятельности. Внесудебный порядок защиты субъектов профессиональной деятельности. Самозащита прав. Претензионный порядок урегулирования споров. Судебный порядок урегулирования споров в сфере профессиональной деятельности. Трудовое законодательство. Административная и уголовная ответственность. Система арбитражных судов. Функции арбитражных судов. Подведомственность и подсудность споров. Рассмотрение споров в арбитражных судах. Рассмотрение споров в третейских судах.

Формируемые компетенции:

- способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

- способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ДВ.2.1 КОММУНИКАТИВНАЯ КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛА

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины: формирование способностей генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса, выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями.

Задачи изучения дисциплины:

- ознакомить студентов с теорией современной речевой коммуникации как наиболее общей дисциплины, изучающей речевое поведение;
- дать представление о психологических, социологических, этических, когнитивных особенностях межличностной коммуникации;
- ознакомить с содержанием аспекта коммуникативной деятельности бакалавров;
- дать представление о речемыслительной деятельности;
- продолжить развитие и совершенствование лингвистической компетенции;
- обеспечить формирование комплекса практических навыков в области коммуникативной культуры.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.2.1).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

<i>Дополнительные (ПКВ):</i>	
ПКВ-1:	способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса
ПКВ-2:	способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПКВ-1 ПКВ-2	Знать особенности восприятия текстовой информации, речевого поведения личности собеседника, условий общения, а также понимать механизм речепорождения	<i>Опрос</i>
	Уметь продуцировать языковые тексты, отвечающие современным требованиям делового общения	<i>Кейс-задания</i>
	Уметь ориентироваться в ситуации общения	<i>Кейс-задания</i>
	Владеть навыками генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса	<i>Упражнения и задания</i>

	Владеть техникой ведения эффективного диалога (коммуникативные навыки)	<i>Дискуссия</i>
	Владеть навыками взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями	<i>Дискуссия Коммуникативные упражнения</i>

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1 Предмет курса. Базовые понятия

Культура речевой коммуникация и общая теория коммуникации. Коммуникативные системы современного общества. Коммуникационный менеджмент.

Информация как основной элемент коммуникативных систем. Информация и речевая деятельность. Теория информации и теория коммуникации.

Многоаспектность теории коммуникации. Лингвистический аспект теории коммуникации. Социологический аспект речевой коммуникации. Психологический аспект речевой коммуникации. Когнитивный (познавательный) аспект речевой деятельности. Этический аспект речевой коммуникации. Коммуникативная культура бакалавра как основа успешной профессиональной деятельности.

Тема 2 Особенности деловой речевой коммуникации

Общение как деятельность. Функции общения. Этапы деловой коммуникации. Типология речевой коммуникации. Деловая коммуникация. Профессионально-ориентированная коммуникация.

Понятие коммуникативного пространства. Структура речевой коммуникации. Субъект, объект и обратная связь как элементы коммуникативного акта. Ситуация речевой коммуникации. Содержание коммуникативного акта.

Современные модели речевой коммуникации. Стереотипы коммуникации.

Условия делового общения. Официально-деловой стиль русского языка как форма реализации профессиональной коммуникации. Регламент и стандарт как основа делового текста. Владение стилистическими навыками и коммуникативная культура бакалавра

Языковой текст и его структура. Текстовые единицы: словосочетание, предложение, абзац. Владение текстовыми единицами. Словарь текстовых единиц как средство развития речевых навыков специалиста. Стандарты делового языка в речи специалиста, руководителя. Автоматизм владения стандартными единицами как необходимое условие эффективной речевой коммуникации.

Речевой этикет бакалавра. Универсальные и национальные нормы речевого этикета. Важнейшие этикетные формулы и особенности их употребления.

Имидж руководителя: языковой, этический и профессиональный аспекты. Корпоративный имидж.

Тема 3 Культура монологической речи

Публичная речевая деятельность и ее особенности. Культура публичной речи. Публичный монолог и его отличительные свойства. Требования, предъявляемые к современному публичному монологу.

Жанры публичной монологической речи в пространстве современного русского литературного языка. Жанры административного публичного монолога: выступление на собрании производственного коллектива, на совещании, на заседании комиссии, совете директоров, в период предвыборной кампании; доклад на отчетно-выборном собрании; поздравительная речь; презентационная речь. Структура, этапы, условия функционирования жанров. Языковые особенности, техника речи. Языковая характеристика бакалавра.

Нормативные словари и справочники русского языка как средство поддержания и совершенствования высокой культуры речи бакалавра

Тема 4 Культура диалогической речи

Публичный диалог и его особенности. Требования, предъявляемые к современному публичному диалогу. Культура публичного диалога. Коммуникативная компетенция бакалавра.

Жанры публичной диалогической речи в пространстве современного русского литературного языка. Жанры административного публичного диалога: деловые переговоры, деловая беседа. Управленческие диалоговые жанры: производственное совещание, пресс-конференция, парламентские дебаты. Особенности телефонного общения. Структура, этапы, условия функционирования. Стратегия и тактика ведения. Языковые особенности, техника речи.

Тема 5 Барьеры речевой коммуникации

Проблемы коммуникации. Лингвистические, социологические, психологические, этические источники коммуникативных проблем. Понятие экологии общения. Понятие гуманистического менеджмента.

Трудности установления контакта. Трудности восприятия и усвоения информации. Социальные барьеры общения.

Конфликт в деловом общении. Источники и виды конфликтных ситуаций. Спор, дискуссия, полемика как основные способы реализации конфликтных ситуаций. Этапы развития конфликта. Стратегии поведения в конфликте. Конфликтология как наука решения проблемных ситуаций в межличностном общении.

Речевая агрессия в современных условиях. Иерархическая коммуникация. Авторитарный стиль руководства как один из видов речевой агрессии. Когнитивный механизм воздействия агрессивного текста. Избыточность информационных потоков в современном обществе как реализация информационной агрессии.

Манипуляция в общении. Механизм манипулятивных технологий. Нейтрализация манипуляции.

Стресс и кризис в деловом общении. Особенности кризисных коммуникаций. Стратегия стрессоустойчивого поведения. Алгоритм коммуникативного взаимодействия в условиях кризисной ситуации.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.2.2 КУЛЬТУРА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
САМООБРАЗОВАНИЯ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины: формирование способностей генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса, выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями

Задачи изучения дисциплины:

- Раскрыть смысл самообразования и его роль в формировании личности студента
- Вызвать положительное отношение будущего специалиста к самообразовательной деятельности
- Сформировать у студента потребность в профессиональном самообразовании
- Вооружить обучающихся методикой самоанализа и уровня сформированности культуры профессионально самообразования
- Ознакомить студентов с содержанием и методикой профессионального самообразования
- Сформировать у студента умения самообразования и научно-исследовательской деятельности

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.2.2).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

<i>Дополнительные (ПКВ):</i>	
ПКВ-1:	способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса
ПКВ-2:	способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПКВ-1 ПКВ-2	Знать историю самообразования	<i>Опрос</i>
	Знать технологии формирования культуры самообразования	<i>Задачи, тесты</i>
	Уметь составлять карту оценки и самооценки готовности к самообразовательной деятельности.	<i>Кейс-задания</i>
	Уметь разработать программу профессионального самообразования	<i>Кейс-задания</i>
	Владеть навыками генерировать, анализировать,	<i>Упражнения и задания</i>

	оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса	
	Владеть навыками анализировать, оценивать и управлять рисками	<i>Дискуссия</i>
	Владеть навыками взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями	<i>Дискуссия Коммуникативные упражнения</i>

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Введение в предмет. Из истории самообразования.

Теория и практика самообразования в XVIII-XIX вв. Возникновение идеи непрерывного самообразования. Самообразование в общественной мысли и практике России. Педагогическое самообразование. Самообразование в XX в. Школа и самообразование. Профессиональное самообразование. Проблемы непрерывного самообразования. Сущность непрерывного образования. Функции и принципы непрерывного самообразования. Пути реализации непрерывного образования. Самообразование как вид познавательной деятельности и понятие «культура самообразования». Активность природы человека. Познавательная активность личности. Самообразование как вид познавательной активности. Культура самообразования.

Тема 2 Самообразовательная культура как компонент педагогической деятельности

Педагогическая деятельность как творческий процесс. Структура творческих способностей и опорные качества личности. Стандарт и творчество в деятельности специалиста. Модель профессионального самообразования. Карта оценки и самооценки готовности к самообразовательной деятельности. Уровни сформированности культуры профессионального самообразования.

Тема 3 Я-концепция и самоанализ профессиональной деятельности в структуре профессионального самообразования. *Личностная Я-концепция. Профессиональная Я-концепция. Профессиональные способности и умения. Развитие положительной Я-концепции. Самосознание и рефлексия. Виды самооценки. Разработка программы профессионального самообразования.*

Тема 4 Формирование культуры самообразования на различных этапах становления специалиста

Готовность к самообразованию на этапе допрофессиональной подготовки. Содержание психологической подготовки. Ориентация на самообразование. Этап профессиональной подготовки в системе непрерывного самообразования. Проблема подготовки специалиста. Соотношение самостоятельной и самообразовательной деятельности студента. Самообразование в профессиональной деятельности и в системе повышения квалификации. Принципы и условия самообразования молодого специалиста. Повышение квалификации и самообразование.

Тема 5 Технология формирования культуры самообразования.

Формирование самообразовательной деятельности в процессе обучения. Метазнания и личностные установки студента. Самостоятельная работа

студента как средство формирования учебной деятельности. Персонализация процесса формирования метапознавательной деятельности. Организация самостоятельной работы студентов в учебном процессе. Воспитание воли как условие самоактуализации личности. Развитие рефлексии.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ДВ.3.1 ПРОДВИЖЕНИЕ ТОВАРОВ И УСЛУГ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Учебная дисциплина "Продвижение товаров и услуг" позволяет сформировать компетенции обучающегося в области продвижения продукции на рынке.

Цель изучения дисциплины "Продвижение товаров и услуг" состоит в формировании умений и навыков творчески и самостоятельно принимать управленческие решения по анализу рыночной среды, планированию продвижения товаров и услуг, выбору рыночных сегментов, оценке результатов маркетинговых исследований, а также маркетинговых решений в области продуктовой, ценовой, распределительной, и коммуникативной политики предприятия.

Задачи изучения дисциплины "Продвижение товаров и услуг":

- изучение современной концепции продвижения товаров и услуг;
- изучение методов исследований рынка и приобретение навыков по их использованию в практической деятельности;
- приобретение навыков сегментирования рынка, изучение комплекса продвижения товаров и услуг;
- изучение методологии управления маркетингом и его организации на предприятии;
- ознакомление с основными положениями международного продвижения товаров и услуг.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.3.1).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *дополнительных вузовских (ПКВ) компетенций*:

ПКВ -1 способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса

ПКВ -2 способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПКВ-1	Знать действия законов рынка	Опросы, тесты
	Знать механизм государственного устройства	Опросы, тесты
	Уметь строить прогнозы	Задачи, тесты
	Уметь проводить оценку бизнеса	Задачи, тесты
	Владеть навыками организационной работы	Реферат, тесты
	Владеть навыками аналитической деятельности	Реферат, тесты
ПКВ-2	Знать виды рисков	Опросы, тесты
	Знать порядок взаимодействия с	Опросы, тесты

	государственными органами и некоммерческими организациями	
	Уметь оценивать риски	Задачи, тесты
	Уметь выстраивать отношения	Задачи, тесты
	Владеть навыками взаимодействия с госорганами	Реферат, тесты
	Владеть знаниями в области реализации маркетинговых программ	Реферат, тесты

4. Содержание тем дисциплины

РАЗДЕЛ 1. СОЦИАЛЬНО-ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРОДВИЖЕНИЯ ТОВАРОВ И УСЛУГ

Тема 1.1 Сущность, цели и задачи продвижения товаров и услуг.

Историческое развитие концепции продвижения товаров и услуг в бизнесе. Необходимость возникновения и совершенствования продвижения товаров и услуг в современных условиях. Цели, задачи продвижения товаров и услуг. Особенности целей продвижения товаров и услуг в потребительской кооперации. Виды продвижения товаров и услуг по сфере применения: микро-, макро-, социальный маркетинг и др.; по приоритетности задач: дифференцированный, недифференцированный, функциональный, товарно-ориентированный, концентрированный и др.; от широты охвата рынка: массовый, сегментированный, множественный. Отличительные особенности. Краткая характеристика отдельных видов продвижения товаров и услуг. Служба продвижения товаров и услуг на предприятии. Место продвижения товаров и услуг в системе потребительской кооперации. (ПКВ-1, ПКВ-2)

Тема 1.2 Сферы применения продвижения товаров и услуг

Специфика и принципы маркетинговой деятельности в сфере торговли. Особенности формирования ассортиментной политики на предприятии торговли, политика ценообразования на торговых предприятиях. Маркетинговые коммуникации в сфере торговли

Цели и задачи продвижения товаров и услуг в сфере услуг. Особенности жизненного цикла услуг. Маркетинговые исследования и сегментация рынка услуг. Ценообразование и ценовая политика в сфере услуг. (ПКВ-1, ПКВ-2)

РАЗДЕЛ 2. РЫНОК КАК СРЕДА ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ ПРОДВИЖЕНИЯ ТОВАРОВ И УСЛУГ

Тема 2.1 Рынок, как объект Продвижения товаров и услуг.

Рынок как сфера хозяйственной деятельности: понятие, сущность, виды рынков, его функции. Особенности рынка как сферы маркетинговой деятельности в потребительской кооперации. Рыночные показатели: емкость, конъюнктура, доля рынка их содержание и основное назначение. Рынок товаров и услуг ПК. (ПКВ-1, ПКВ-2)

Тема 2.2 Конкурентоспособность предприятий и товаров

Основные понятия: конкуренция, конкурентная среда, конкурентоспособность организации и товаров, конкурентные преимущества. Конкуренция: обоснование необходимости в рыночных условиях, виды, их

характерные признаки. Конкурентная среда: характерные черты, условия возникновения, способы создания и поддержания. Стратегии конкурентной борьбы.

Конкурентоспособность организаций и товаров: критерии оценки, их конкурентные преимущества. (ПКВ-1, ПКВ-2)

Тема 2.3 Прогнозирование развития рынка и его конъюнктуры

Сущность и классификация прогнозов рынка. Прогнозирование элементов рынка методом экстраполяции динамических рядов, его достоинства и недостатки.

Понятие о нормах потребления. Порядок разработки этих норм и их использование для прогнозирования спроса. Особенности и условия применения нормативного метода прогнозирования спроса

Понятие об эластичности спроса. Показатели эластичности спроса от различных факторов, способы их расчета. Статистическая и динамическая эластичность спроса. Прогнозирование элементов рынка с использованием коэффициентов эластичности спроса.

Экономико-математическое моделирование спроса и формирующих его факторов. Определение формы зависимости и соответствующего ей математического уравнения (модели). Расчет параметров модели. Расчет прогноза спроса. Оценка точности прогноза.

Экспертные оценки как метод прогнозирования спроса и этапы прогнозирования этим методом. Прогнозирование спроса методом аналогий развития и формирования спроса в других регионах, аналогий развития спроса на другие товары. (ПКВ-1, ПКВ-2)

РАЗДЕЛ 3. МАРКЕТИНГОВЫЙ АНАЛИЗ РЫНКА

Тема 3.1 Маркетинговая среда предприятия

Окружающая среда продвижения товаров и услуг: понятие, виды, факторы, формирующие окружающую среду. Субъекты и контролируемые факторы, формирующие микросреду предприятия.

Понятие и элементы макросреды предприятия. Неконтролируемые факторы, формирующие макросреду предприятия. Разновидности макросреды: демографическая, социальная, экономическая, природная, конкурентная, правовая, культурная, научно-правовая. Краткая характеристика разных сред. Макросреда и конъюнктура рынка.

Макро- и микро- среда предприятий системы ПК. (ПКВ-1, ПКВ-2)

Тема 3.2 Сегментирование рынка

Понятие сегментирования рынка. Объекты сегментации: потребители, продукты (изделия и услуги) и сами предприятия. Основные этапы сегментирования: разбивка рынка на четкие группы потребителей. Выбор целевых сегментов рынка, позиционирование и разработка детального комплекса продвижения товаров и услуг.

Признаки сегментации рынка потребительских товаров. Критерии сегментации.

Типология потребителей как практическая основа сегментации.

Выбор целевых сегментов рынка.

Выбор стратегии охвата рынка. Ресурсы фирмы, степень однородности продукции, этапы жизненного цикла товара, степень однородности рынка.

Маркетинговые стратегии конкурентов. Позиционирование товара: понятие, назначение, условия правильного позиционирования товара на рынке, альтернативные способы позиционирования товаров. (ПКВ-1, ПКВ-2)

Тема 3.3 Маркетинговые исследования и информация

Маркетинговые исследования: понятие, цели и задачи, объекты. Особенности маркетинговых исследований. Виды исследований.

Маркетинговая информация: назначение, источники (внутренние и внешние), принципы их отбора. Классификация маркетинговой информации. Роль маркетинговой информации в потребительской кооперации.

Методы маркетинговых исследований Особенности исследования рынка товаров и услуг в системе потребительской кооперации. (ПКВ-1, ПКВ-2)

Тема 3.4 Покупательское поведение потребителей

Понятие и сущность потребительского рынка. Классификация потребителей по различным признакам. Факторы, влияющие на поведение потребителей: экономические, культурные, социальные, личностные, психологические. Типология потребителей. Модели покупательского поведения потребителей. Процесс принятия решения о покупке (ПКВ-1, ПКВ-2).

РАЗДЕЛ 4. ОСНОВЫ ТОВАРНО-СБЫТОВОЙ И ЦЕНОВОЙ ПОЛИТИКИ ПРЕДПРИЯТИЯ

Тема 4.1 Товар и товарная политика

Понятие товар с точки зрения продвижения товаров и услуг. Разработка концепции нового товара. Классификация товаров. Место службы продвижения товаров и услуг в создании и реализации нового товара. «Жизненный цикл товара» и его основные фазы. Особенности спроса и продвижения товаров и услуг на различных этапах «жизненного цикла товара». Товарный знак, его сущность, правило разработки и регистрации товарных знаков и марок. Рыночная атрибутика товаров: использование товарной марки и упаковки товаров. Брэнд: понятие, создание, оценка стоимости. Брендинг, как высокоэффективная технология завоевывания и удержания потребителя. Формирование товарной политики. Сервис в системе товарной политики (ПКВ-1, ПКВ-2)

Тема 4.2 Сбытовая политика и организация товародвижения

Понятия о сбыте и сбытовой политике. Цели, задачи и основные направления сбытовой политики. Виды и стратегии сбыта. Средства сбыта: каналы сбыта, их виды. Критерии выбора каналов сбыта.

Торговые посредники: типы и виды. Факторы влияющие на выбор посредников. Реализация товаров в системе ПК. Оптовая и розничная торговля в рыночной экономике. Коммерческие формы и методы реализации товаров. Лизинг, как форма реализации продукции. Анализ и оценка эффективности сбытовой политики. Особенности товародвижения в потребительской

кооперации. (ПКВ-1, ПКВ-2)

Тема 4.3 Цены и ценовая политика в маркетинге

Основные понятия: цена, ценовая политика и стратегия ценообразования. Цели, задачи и направления формирования цен.

Назначение цен в маркетинге. Классификация цен по месту их установления, степени развития конкурентной среды. Факторы влияющие на формирование цен.

Информационное обеспечение политики ценообразования: источники информации, работа с ними. Взаимодействие бухгалтеров, экономистов, менеджеров и др. специалистов с маркетологами при формировании ценовой политики организации.

Стратегия ценообразования: формулирование целей, определение последовательности реализации целей. Особенности стратегии ценообразования на новые и известные товары. Виды цен, характерные для разных стратегий, основания для выбора стратегий ценообразования. (ПКВ-1, ПКВ-2)

РАЗДЕЛ 5. КОМПЛЕКС МАРКЕТИНГОВЫХ КОММУНИКАЦИЙ

Тема 5.1 Коммуникации в маркетинге и их роль

Понятие продвижения товара, общая задача. Цели продвижения, его виды: реклама, личная продажа, публик рилейшенз - возможности, достоинства и недостатки.

Стимулирование сбыта: цель и задачи. Методы формирования спроса и стимулирования сбыта (ФОСТИС): виды и назначение (скидки, купоны, премии, призы и др.). Мерчендайзинг: понятие и назначение. (ПКВ-1, ПКВ-2)

Тема 5.2 Реклама в системе маркетинговых коммуникаций

Реклама в маркетинге: сущность, цели, принципы, функции. Элементы рекламы: текст, изображение, цвет, свет, звук, шрифт.

Виды рекламы: информационная, увещательная, напоминающая. Средства рекламы: печатная реклама, живописно-графическая реклама, телевизионная реклама, радиореклама, кино и фотореклама. Внешняя и внутренняя реклама предприятия. Сравнительная характеристика разных видов рекламы. Оценка и измерение эффективности рекламы. Рекламная компания. Виды и цели рекламных компаний. (ПКВ-1, ПКВ-2)

Тема 5.3 Маркетинг в системе Интернет

Применение современных компьютерных технологий в маркетинге. Российские программные продукты, программы общего пользования. Маркетинг и возможности сети Internet. Основные инструменты сети: электронная почта, серверы, электронные конференции. Их краткая характеристика, особенности, преимущества и недостатки. Развитие продвижения товаров и услуг в Internet и будущее сетевых технологий. Осуществление продаж в Internet: электронные магазины. Преимущества использования Internet. Продвижение продаж в Internet. Маркетинговые исследования в Internet. (ПКВ-1, ПКВ-2)

РАЗДЕЛ 6. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОДВИЖЕНИЯ ТОВАРОВ И УСЛУГ,

УПРАВЛЕНИЕ И КОНТРОЛЬ

Тема 6.1 Стратегическое маркетинговое планирование и контроль

Понятие и основные направления стратегического планирования. Этапы стратегического планирования: программа предприятия, постановка задач и целей, планирование хозяйственного портфеля. Порядок разработки и структура плана продвижения товаров и услуг. Сроки составления планов.

Необходимость и сущность маркетингового контроля. Типы маркетингового контроля: контроль выполнения годовых планов, контроль прибыльности; стратегический контроль (ревизия продвижения товаров и услуг). Процесс маркетинговой ревизии. Горизонтальная и вертикальная ревизии, их задачи и взаимосвязь. (ПКВ-1, ПКВ-2)

Тема 6.2 Организация службы управления маркетингом

Организация деятельности маркетинговых служб. Необходимость и задачи специальных маркетинговых служб. Организационное построение маркетинговых служб в зарубежных фирмах: по функциям продвижения товаров и услуг; ориентирование на продукт; ориентирование на рынки (регионы). Преимущества и недостатки этих организационных подходов, условия их применения. Принципы построения маркетинговых служб. Перспективы создания организационных управленческих структур продвижения товаров и услуг на промышленных и торговых предприятиях и организациях России. Современные процессы интеграции управления маркетингом в общий менеджмент предприятия. (ПКВ-1, ПКВ-2)

6.3 Маркетинговая деятельность на предприятиях потребительской кооперации

Состояние маркетинговой деятельности в системе потребительской кооперации. Оргструктуры маркетинговых служб системы Центросоюза и их функциональные обязанности. Предложения по совершенствованию маркетинговой деятельности в системе потребкооперации (ПКВ-1, ПКВ-2)

Тема 6.4 Международный маркетинг

Понятие, сущность, цели и особенности международного продвижения товаров и услуг. Окружающая среда международного продвижения товаров и услуг. Международные маркетинговые исследования.

Стратегии глобального продвижения товаров и услуг. Виды маркетинговых стратегий рыночной деятельности фирмы. Выбор фирмой формы организации международной деятельности. Маркетинговое обеспечение международных коммерческих операций. (ПКВ-1, ПКВ-2)

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru

4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: *экзамен*

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.3.2 ЗАЩИТА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ОТ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННОЙ
И КОНРАФАКТНОЙ ПРОДУКЦИИ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Дисциплина «Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции» направлена на усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков для обеспечения соответствия продовольственных товаров требованиям, установленным в Федеральных законах о качестве товара.

Цель освоения дисциплины «Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции» - получение студентами знаний идентифицирующих признаков товаров и умение работать с нормативно-правовыми документами по данной дисциплине, овладение методами обнаружения фальсификации и контрафакта товаров, формирование у студентов знаний и умений, обеспечивающих квалифицированное участие в деятельности предприятий по обеспечению качества и безопасности товаров

Задачи дисциплины:

- изучение видов фальсификации и контрафакта товаров;
- установление идентифицирующих признаков товаров;
- ознакомление со средствами фальсификации, контрафакта и методами их обнаружения;
- изучение последствий фальсификации и контрафакта и мер по их предотвращению.
- изучение работы с нормативно-правовыми документами по данному предмету

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.3.2).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций Вуза:

- способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);
- способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2)

В результате изучения дисциплины обучающихся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по модулю, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПКВ-1, ПКВ-2	Знать -факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла товаров; -номенклатуру потребительских свойств и показатели качества и безопасности	<i>Опросы</i> <i>Задачи</i>

	<p>однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров;</p> <p>-основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации;</p> <p>-требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования;</p> <p>-технические регламенты и другие, российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров;</p>	<i>Тесты</i>
ПКВ-1, ПКВ-2	<p>Уметь</p> <p>-выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь;</p> <p>-оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</p> <p>-осуществлять контроль над соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей</p>	<p><i>Опросы</i></p> <p><i>Тесты</i></p> <p><i>Задачи</i></p>
ПКВ-1, ПКВ-2	<p>Владеть основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров;</p> <p>-нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности;</p> <p>-правилами проведения идентификации и фальсификации товаров на всех этапах товародвижения;</p> <p>-правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации.</p>	<p><i>Опросы</i></p> <p><i>Тесты</i></p>

4. Содержание тем дисциплины

Раздел 1 . Основы безопасности продовольственных товаров

Тема 1.1. Современное состояние и перспективы развития науки о питании – нутрициологии

Безопасность товаров: цели, задачи учебной дисциплины. Межпредметные связи с дисциплинами товароведного цикла, а также химий, биохимией, физикой, микробиологией, товарный менеджмент. Современное состояние и перспективы развития науки о питании – нутрициологии. Потребность человека в пищевых веществах и энергии. Анализ структуры питания современного человека. Рекомендуемые нормы потребления пищевых компонентов и продуктов питания для детей, подростков, женщин, мужчин и пожилых людей.

Тема 1.2. Важнейшие проблемы обеспечения безопасности продовольственных товаров

Безопасность продовольственных товаров. Основные понятия, термины и определения в области безопасности пищевых продуктов. Показатели и

критерии оценки безопасности пищевой продукции. Факторы, влияющие на безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции. Мероприятия по обеспечению безопасности продовольственных товаров.

Раздел 2. Научно-практические аспекты нутрициологии

Тема 2.1. Основы современных систем питания

Классические теории питания. Характеристика и анализ современных систем питания. Концепция рационального питания. Теория сбалансированного питания А.А.Покровского. Теория адекватного питания А.М. Уголева. Концепция оптимального питания. Концепция функционального питания. Характеристика и анализ альтернативных систем питания: вегетарианское, лечебное голодание, концепция раздельного питания и др.

Тема 2.2. Основы физиологии питания

Физиология питания. Физиологическая потребность человека в пищевых веществах, рекомендуемая норма потребления, пищевая плотность рациона, биологическая ценность, биологическая эффективность, энергетическая ценность пищевых продуктов. Нормы физиологических потребностей организма в энергии.

Тема 2.3. Основные компоненты пищевых продуктов

Гигиеническая характеристика основных компонентов пищевых продуктов: белки, пептиды, аминокислоты, жиры, фосфолипиды, холестерин, жирные кислоты, углеводы, органические кислоты, витамины, минеральные вещества, биологически активные вещества и др. Физико-химические особенности воды в пищевых продуктах и ее функции для организма человека. Интегративная роль белков, пептидов, жиров, углеводов, минеральных веществ и биологически активных веществ в продуктах питания.

Тема 2.4. Пищевые продукты специализированного питания

Пищевые продукты специального назначения, детского, диетического, функционального, лечебного и лечебно-профилактического питания. Питание детей. Основной обмен и энергетические затраты. Потребность в пищевых веществах. Медико-биологические требования к продуктам детского питания. Роль отдельных пищевых веществ в лечебном питании детей. Лечебные свойства отдельных продуктов. Молоко и молочные продукты. Мясо и мясные продукты. Рыба и морепродукты. Яйца и яичные продукты. Овощи и фрукты. Пробиотики и продукты функционального питания на основе микроорганизмов. Пищевые волокна. Аминокислоты, протеины, пептиды, и нуклеиновые кислоты. Полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, холестерин, холины и лецитин.

Раздел 3. Национальная и международная системы обеспечения безопасности пищевых продуктов

Тема 3.1. Нормативно-законодательная база РФ по обеспечению безопасности пищевых продуктов

Анализ нормативно-законодательной базы РФ в области обеспечения в области обеспечения безопасности пищевых продуктов. Государственный

надзор и контроль по обеспечению безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон РФ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». Закон РФ «О защите прав потребителя». Технический регламент ТС ТР ТС 005/2011 О безопасности упаковки, Технический регламент Таможенного союза "О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков" (ТР ТС - 007 - 2011), Технический регламент Таможенного союза "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС - 027 - 2012), Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС - 029 - 2012), Технический регламент Таможенного союза "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС - 033 - 2013), Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС - 034 - 2013) и др.

Тема 3.2. Международная система обеспечения пищевой продукции

Международная система безопасности пищевой продукции. Международные организации, работающие в области обеспечения безопасности пищевых продуктов. Законы, акты и нормативы международных организаций, работающих в области обеспечения безопасности продовольственных товаров.

Тема 3.3. Национальная система обеспечения безопасности продовольственных товаров

Национальная система обеспечения безопасности пищевых продуктов отечественного производства и импортируемой продукции в Россию. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы пищевых продуктов, пищевых добавок. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продовольственных товаров.

Тема 3.4. Международная система менеджмента безопасности пищевой продукции

Международная система менеджмента безопасности пищевой продукции. Меры по защите российского рынка от продовольственных товаров отечественного и импортного производства, не отвечающих требованиям безопасности.

Раздел 4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения

Тема 4.1. Классификация и характеристика поступления ксенобиотиков в пищевые продукты.

Характеристика промышленных загрязнений. Классификация и характеристика загрязнений, поступающих из внешней среды. Пути попадания токсичных веществ в пищевые продукты. Процесс переноса опасных веществ во внешней среде, схема процессов переноса ксенобиотиков в экологической среде.

Тема 4.2. Основные критерии оценки и методы контроля безопасности пищевых продуктов

Основные критерии оценки безопасности пищевых продуктов. Характеристика стандартных методов контроля безопасности пищевых продуктов.

Тема 4.3. Классификация ксенобиотиков химического и биологического происхождения

Классификация ксенобиотиков химического и биологического происхождения. Поступление ксенобиотиков в продовольственное сырьё и пищевую продукцию. Нормирование их содержания, критерии оценки и контроль безопасности пищевых продуктов. Допустимые уровни содержания ксенобиотиков в сельскохозяйственном сырье, морском биологическом сырье и готовой пищевой продукции.

Тема 4.4. Токсическое воздействие ксенобиотиков на организм человека.

Виды и характер токсического воздействия ксенобиотиков на организм человека. Характеристика биологической активности и уровня токсичности отдельных видов ксенобиотиков (диоксины, гексахлорбензол, тяжелые металлы, пестициды, антибиотики, гормональные вещества, нитраты, нитриты, меланин, галогенизированные углеводороды и др.). Продукты питания, подверженные указанным видам загрязнения. Профилактика промышленных загрязнений. Характеристика токсикоинфекций. Характеристика природных токсических соединений растительного происхождения (токсины растений и грибов). Механизм действия токсинов на организм человека. Изучение токсичных и канцерогенных веществ мяса и мясных продуктов, молочных продуктов, жиров и продуктов их переработки. Изучение токсичных соединений морских рыб, моллюсков, ракообразных, водорослей и др.

Тема 4.5. Микотоксины. Влияние микотоксинов на организм человека

Микотоксины. Характеристика основных видов микотоксинов: афлатоксины, патулин, зераленон, трихотецин, охратоксин, стеригматоцестин, фузариотоксин, и др. Меры предупреждения и профилактики отравлений пищевыми продуктами, пораженными микотоксинами.

Тема 4.6. Радионуклиды и их влияние на организм человека

Радионуклиды. Классификация и характеристика радионуклидов. Пути попадания радионуклидов в пищевые продукты. Влияние радионуклидов и зараженных пищевых продуктов на организм человека. Нормирование содержания радионуклидов в пищевых продуктах.

Раздел 5. Гигиенические нормативы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов

Тема 5.1. Микробиологические показатели санитарно-гигиенического состояния пищевых продуктов.

Микробиологические показатели оценки санитарно-гигиенического состояния пищевых продуктов. Классификация и характеристика групп микроорганизмов в структуре санитарно-гигиенических нормативных документов: санитарно-показательные, условно-патогенные, патогенные, микроорганизмы порчи. Характеристика и контроль за микробиологическими показателями заквасочной микрофлоры и пробиотиков.

Тема 5.2. Пищевые инфекционные заболевания и их профилактика

Роль пищевых продуктов как первичных и вторичных объектов инфицирования. Характеристика пищевых инфекционных заболеваний. Значение пищевых продуктов в распространении пищевых инфекционных заболеваний. Способы профилактики пищевых инфекционных заболеваний.

Тема 5.3. Классификация потенциальных опасностей при употреблении продуктов, содержащих ГМО

Анализ рисков употребления продуктов, содержащих генетически модифицированных организмов. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО. Опасности, связанные с генетической изменчивостью живых организмов. Медицинские аспекты, вызывающие опасение от употребления ГМ-продуктов (снижение пищевой ценности продукта, нарушение его усвояемости, проявление аллергенности, увеличение содержания «разрешенных» токсичных веществ, появление в очень малых количествах крайне токсичных и запрещенных веществ).

Тема 5.4. Методы идентификации и контроля по содержанию ГМО в пищевых продуктах

Методы идентификации и контроля по содержанию в пищевых продуктах ГМО. Гигиенический контроль пищевой продукции, содержащей ГМО. Регистрация и маркировка пищевых продуктов из генетически модифицированных источников. Госсанэпиднадзор пищевой продукции из генетически модифицированных организмов. Законодательное регулирование создания и применения ГМО при производстве пищевых продуктов.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.4.1 СТРАТЕГИЯ УПРАВЛЕНИЯ ВЗАИМООТНОШЕНИЯМИ С
КЛИЕНТАМИ (CRM-СИСТЕМЫ)**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью преподавания дисциплины является формирование знаний, позволяющих создать целостное представление о концепции управления взаимоотношениями с клиентами (CRM), понять основные принципы и сущность клиенто-ориентированного подхода, изучить процесс разработки и внедрения концепции CRM на предприятии, привить навыки самостоятельной работы с программными продуктами соответствующего класса (CRM-системами).

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.4.1).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

– способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

– способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПКВ-1	Знать Теоретические аспекты клиенто-ориентированного подхода	<i>Опросы</i>
	Знать Процесс разработки стратегии CRM Процесс создания ценности	<i>Тесты</i>
	Уметь управлять информацией; определять критерии качества информационных систем	<i>Задачи</i>
	Владеть Информационными технологиями управления взаимоотношениями с клиентами	<i>Тренинг</i>
ПКВ-2	Знать Процесс многоканальной интеграции	<i>Опросы</i>
	Знать	<i>Тесты</i>

	Процесс оценки эффективности	
	<p>Уметь</p> <p>разрабатывать план по развитию клиентоориентированных технологий; разрабатывать процедуры поддержки работоспособности информационных систем, применять современные технологические методики организации функционирования информационных систем.</p>	<i>Задачи</i>
	<p>Владеть</p> <p>инструментальными и программными средствами организации функционирования информационных систем</p>	<i>Тренинг</i>

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Теоретические аспекты клиентоориентированного подхода

Определение термина CRM; сущность и принципы концепции CRM; предпосылки возникновения данного подхода; типы CRM; пять главных кросс-функциональных процессов CRM.

Тема 2. Процесс разработки стратегии CRM

Бизнес-стратегия как часть процесса разработки стратегии CRM; бизнес-видение; отраслевые и конкурентные характеристики; модель отраслевого анализа; модель общих стратегий; модель лидеров рынка; стратегия лидерства по издержкам; стратегия дифференциации; стратегия фокусирования; лидерство по операциям; лидерство по продукту; близость к клиенту; клиентская стратегия; сегментация рынка; приведение бизнес-стратегии в соответствие с клиентской стратегией.

Тема 3. Процесс создания ценности

Ценность, получаемая клиентом; уровни предложения (основной, ожидаемый, расширенный, потенциальный); модель дополнительных услуг; лестница лояльности клиентов; роль клиентов- «адвокатов»; роль клиентов- «террористов»; участие бренда в образовании ценности; предложение ценности; оценка ценности (традиционные способы оценки ценности клиентами, оценка ценности с использованием компромиссного анализа); ценность, получаемая компанией; прибыльность клиентов (три группы клиентов по прибыльности); экономика привлечения клиентов; экономика удержания клиентов; модель оптимизации удержания клиентов; модель ACURA.

Тема 4. Процесс многоканальной интеграции

Участники и опции каналов распределения; дезинтермедиация; реинтермедиация; категории каналов (торговые точки, телефония, прямой маркетинг, электронная торговля, мобильная торговля); интеграция каналов; стратегии в отношении каналов (моноканальная стратегия, стратегия каналов для каждого клиентского сегмента, стратегия дифференцированного менеджмента клиентов, стратегия миграции между каналами, стратегия выбора канала по видам деятельности, интегрированная многоканальная стратегия); роль многоканальной стратегии; построение многоканальной стратегии.

Тема 5. Процесс управления информацией

Роль информации, ИТ и управления информацией; технические препятствия на пути CRM; репозиторий данных; базы данных; хранилища данных; витрины данных; четыре общих варианта CRM-стратегии в отношении репозитория данных; аналитические средства (стандартные программы добычи данных, специализированные пакеты аналитических программ); приложения для отделов продаж и документооборота.

Тема 6. Процесс оценки эффективности

Акционерная ценность, ценность для клиентов, ценность для сотрудников и снижение издержек в рамках CRM; связь акционерной ценности, ценности для сотрудников, потребительской ценности и снижения издержек; ключевые факторы, влияющие на результаты для акционеров; цепочка «услуги — прибыль»; стандарты оценки эффективности CRM: стандарт «Инструмент для оценки эффективности управления клиентами» (СМАТ), стандарт «Центр оценки эффективности операций по работе с клиентами» (СОРС); метрики для оценки эффективности CRM: метрика клиентов, операционная метрика, стратегическая метрика, метрика сравнительной результативности; ключевые показатели эффективности (КПЭ).

Тема 7. Информационные технологии управления взаимоотношениями с клиентами

Мировой рынок клиентоориентированных систем; российский рынок информационных систем управления клиентской базой; основные критерии выбора CRM-системы (тип CRM-системы, возможность совместной работы CRM и учетной системы, соответствие особенностям отечественной практики ведения бизнеса, доступность услуг по внедрению и сопровождению в вашем регионе, совокупная стоимость владения, возможности интеграции с телекоммуникациями, веб-приложениями и другими программными продуктами, возможность организации удаленного рабочего места).

Тема 8. Перспективы развития клиентоориентированных технологий

Концепция SEM; концепция CMR; концепция ECRM; концепция ERM; Ослабление позиций западных вендоров, и смещение фокуса на российских поставщиков; Появление систем управления взаимоотношениями с клиентами

для решения локальных требований заказчика (узкопрофильные продукты); Интеграция CRM и BPM-систем; Активное использование модели SaaS («ПО как услуга») в CRM; Развитие социальных CRM (Social CRM), Wiki-CRM

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ДВ.4.2 ИНФОРМАЦИОННЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины «Информационный менеджмент» заключается в получении студентами теоретических знаний и практических навыков по организации разработки, внедрения и эксплуатации информационных систем (ИС), основным приемам менеджмента для каждого этапа жизненного цикла ИС на предприятиях общественного питания.

Задачи изучения дисциплины «Информационный менеджмент»:

- изучение теоретических, методологических и практических проблем управления ИС на различных этапах их жизненного цикла;
- изучение принципов стратегического и оперативного планирования в сфере ИТ;
- изучение преимуществ и недостатков различных способов автоматизации управления предприятием общественного питания.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.4.2).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

<i>дополнительные вузовские (ПКВ)</i>	
способностью генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1)	
способностью выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и некоммерческими организациями (ПКВ-2)	

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПКВ-1; ПКВ-2	Знать виды ИС, их функциональные возможности и структуру, преимущества и недостатки внедрения	<i>Опросы</i>
	Знать преимущества и недостатки различных подходов к автоматизации предприятия	<i>Тесты</i>
	Знать преимущества и недостатки заказных, уникальных и тиражируемых информационных систем	<i>Аналитическое задание</i>
	Знать способы приобретения ИС, их преимущества и недостатки	<i>Опросы</i>
	Знать основные критерии выбора ИС	<i>Тесты</i>
	Знать стандарты и методологии проектирования и эксплуатации ИС	<i>Опросы</i>
	Уметь анализировать преимущества и недостатки существующих способов автоматизации для конкретного предприятия;	<i>Аналитическое задание</i>
	Уметь определять преимущества и недостатки	<i>Аналитическое</i>

	различных способов приобретения ИС для конкретного предприятия;	<i>задание</i>
	Уметь определять состав затрат на внедрение ИС	<i>Решение задач</i>
	Уметь применять информационные технологии для разработки и управления проектами	<i>Выполнение практического задания</i>
	Владеть навыками использования стандартов и методологии создания и эксплуатации информационных систем	<i>Выполнение практического задания</i>
	Владеть навыками стратегического планирования информационных систем	<i>Выполнение практического задания</i>
	Владеть знаниями позволяющими сформировать проект информатизации	<i>Защита проекта</i>
	Владеть способностью управления проектом информатизации	<i>Деловая игра</i>
	Владеть навыками планирования стоимости проекта	<i>Защита проекта с применением презентации</i>

4. Содержание тем дисциплины

Раздел 1 Информационный менеджмент как базовый компонент создания информационного общества

Тема 1. Информационное общество и компоненты информационного менеджмента

Информационное общество, информационная экономика, информационные ресурсы, информационные технологии, информационные системы, информационный менеджмент-технология организации управленческой деятельности. (ПКВ-1; ПКВ-2)

Тема 2. Открытые системы и информационный менеджмент

Эталонная модель открытых систем, функциональная среда открытых систем, профили государственного значения, переносимость прикладных программ. (ПКВ-1; ПКВ-2)

Тема 3. Профили информационных систем для информационного менеджмента

Цели и принципы формирования профилей, структура и содержание профилей, процессы формирования, развития и применения профилей. (ПКВ-1; ПКВ-2)

Раздел 2 Функционирование компонентов информационного общества на базе технологий информационного менеджмента

Тема 4. Консалтинг и информационный менеджмент

Обследование деятельности предприятия, построение моделей,

техническое проектирование. (ПКВ-1; ПКВ-2)

Тема 5. Проектирование корпоративных информационных систем

Инструментальные средства проектирования и разработки информационных систем, технологии проектирования информационных систем, классическое проектирование информационных систем, качественные изменения в информационных технологиях. (ПКВ-1; ПКВ-2)

Тема 6. Бизнес-реинжиниринг и информационный менеджмент

Причины возникновения бизнес-реинжиниринга, сущность бизнес-реинжиниринга, особенности бизнес-реинжиниринга, связь бизнес-реинжиниринга с информационными технологиями. (ПКВ-1; ПКВ-2)

Тема 7. Новое системное проектирование корпоративных информационных систем

Объекты и принципы нового системного проектирования, новое системное проектирование и используемые методы, адаптивные подходы к организации проектирования, перспективы системного проектирования. (ПКВ-1; ПКВ-2)

Раздел 3 Технологии информационного менеджмента

Тема 8. Технологии информационного менеджмента

Серверы, кластерная структура сервера, интеграция средств визуализации и баз данных для системного представления объектов управления, комплекс средств проектирования и развития информационных систем для информационного менеджмента, использование средств разработки приложений, комплекс прикладных программ для решения задач информационного менеджмента. (ПКВ-1; ПКВ-2)

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.5.1 УЧЕТ И НАЛОГООБЛОЖЕНИЕ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Дисциплина «Учет и налогообложение предпринимательской деятельности» позволяет сформировать компетенции обучающегося в области организации бухгалтерского учета деятельности организаций различных форм собственности.

Цель изучения дисциплины Цель изучения дисциплины «Учет и налогообложение предпринимательской деятельности» состоит в формировании у будущих бакалавров теоретических знаний и практических навыков по методологии и организации бухгалтерского учета деятельности организаций различных форм собственности, использованию учетной информации для принятия управленческих решений.

Задачи изучения дисциплины:

- содержанию бухгалтерского финансового учета как стержневого и базового в системе специальных дисциплин;
- информационной системе для внутренних и внешних пользователей;
- методологии учета фактов хозяйственной деятельности по предложенным темам программы;
- подготовке и представлении информации для бухгалтерской отчетности, удовлетворяющей требованиям внутренних и внешних пользователей;
- современных подходах бухгалтерского финансового учета в условиях изменения внутренней и внешней экономической среды;
- использовании информации бухгалтерского финансового учета для принятия соответствующих управленческих решений, способствующих эффективной деятельности экономических субъектов.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.5.1).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины «Учет и налогообложение предпринимательской деятельности» направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способности генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);
- способности выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и общественными организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПКВ-1	Знать особенности нормативно-правового регулирования предпринимательства, учета и отчетности в РФ и генерировать, предлагать	<i>Опросы</i>

	наиболее оптимальные варианты организации и ведения учетной работы.	
	Знать особенности налогообложения предпринимательской деятельности и его влияние на масштабирование бизнеса	<i>Тесты</i>
	Уметь прогнозировать и оценивать возможности и выгоды экономического субъекта при различных системах налогообложения.	<i>Задачи</i>
	Уметь анализировать информацию и создавать учетно-аналитические модели для организаций разных форм собственности, видов и масштабов деятельности	<i>Кейс-задача</i>
	Владеть способностью к реализации предлагаемых идей по оптимизации налогообложения предпринимательской деятельности	<i>Деловая игра</i>
	Владеть навыками формирования, систематизации, обработки учетной информации и составления отчетности	<i>Тренинг</i>
ПКВ-2	Знать особенности выявления, определения рисков предпринимательской деятельности и варианты их оценивания	<i>Опросы</i>
	Знать правовые аспекты возникновения и разрешения налоговых споров в Российской Федерации и взаимодействия с государственными органами	<i>Тесты</i>
	Уметь определять налогооблагаемую базу по соответствующим налогам и сборам, выявлять и анализировать возможные налоговые риски	<i>Задачи</i>
	Уметь оценивать возможные налоговые риски при разных системах налогообложения предпринимательской деятельности	<i>Кейс-задача</i>
	Владеть способностью к налоговому моделированию и управлению рисками, взаимодействию с общественными организациями	<i>Деловая игра</i>
	Владеть навыками составления учетной политики организации для целей бухгалтерского и налогового учета, формирования бухгалтерской, налоговой отчетности, статистической отчетности	<i>Тренинг</i>

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Основы организации финансового учета

Предмет, объекты, цели и концепции финансового учета.

Уровни нормативного регулирования. Инструкция по применению плана счетов как методологическая основа системы бухгалтерского (финансового) учета.

Организационно-правовые особенности предприятий и их влияние на

постановку финансового учета в хозяйствующих субъектах.

Тема 2. Учет денежных средств.

Нормативное регулирование бухгалтерского учета денежных средств. Инвентаризация денежных средств в кассе.

Документальное оформление кассовых операций. Синтетический и аналитический учет денежных средств в кассе. Учет денежных документов и переводов в пути.

Документальное оформление движения денежных средств на счетах организации в банке. Синтетический и аналитический учет денежных средств на расчетном, валютном и специальных счетах.

Тема 3. Учет финансовых вложений

Нормативное регулирование бухгалтерского учета финансовых вложений. Понятие, виды, классификация и оценка финансовых вложений.

Синтетический и аналитический учет финансовых вложений:

- в уставные капиталы других юридических лиц;
- в ценные бумаги;
- в предоставленные займы.

Особенности отражения в учете результатов последующей оценки долговых ценных бумаг, по которым не определяется текущая рыночная стоимость.

Тема 4. Учет расчетов.

Нормативное регулирование бухгалтерского учета расчетов. Сроки расчетов и исковая давность. Документальное оформление расчетов.

Учет расчетов с поставщиками и подрядчиками, покупателями и заказчиками. Учет расчетов по налогам и сборам. Учет расчетов с персоналом по прочим операциям. Учет расчетов с разными дебиторами и кредиторами, расчетов по претензиям.

Тема 5. Учет материально-производственных запасов

Нормативное регулирование оценки и учета МПЗ. Экономическое содержание МПЗ.

Варианты учета поступления материалов. Способы оценки МПЗ при выбытии. Варианты учета готовой продукции в зависимости от учетной политики. Учет товаров и тары.

Тема 6. Учет расчетов по оплате труда и социальному страхованию и обеспечению

Формы и системы оплаты труда. Виды удержаний из оплаты труда. Порядок учета налога на доходы физических лиц.

Порядок расчета основной заработной платы. Порядок расчета дополнительной заработной платы. Оплата труда в связи с отклонениями от нормальных условий работы.

Документальное оформление и порядок начисления пособия по временной нетрудоспособности и заработной платы за время отпуска.

Тема 7. Учет затрат на производство и расходов на продажу.

Нормативное регулирование учета затрат на производство и расходов на продажу.

Методика исчисления фактической производственной себестоимости и полной себестоимости. Учет затрат вспомогательного производства. Учет затрат обслуживающих производств. Учет общепроизводственных и общехозяйственных расходов. Учет расходов на продажу

Тема 8. Учет вложений во внеоборотные активы

Понятие долгосрочных инвестиций, их виды, классификация и оценка. Источники финансирования долгосрочных инвестиций.

Учет строительства объектов основных средств подрядным способом. Учет строительства объектов основных средств хозяйственным способом. Учет затрат на приобретение объектов основных средств.

Тема 9. Учет основных средств.

Понятие, классификация и оценка основных средств. Понятие инвентарного объекта. Инвентаризация основных средств.

Документальное оформление движения объектов основных средств. Аналитический учет основных средств. Учет переоценки основных средств. Учет ремонта основных средств. Учет основных средств в условиях арендных отношений, виды аренды.

Начисление и учет амортизации основных средств.

Тема 10. Учет нематериальных активов.

Понятие, виды и оценка нематериальных активов. Инвентаризация НМА. Учет поступления и выбытия НМА. Учет переоценки НМА.

Способы начисления амортизации нематериальных активов.

Тема 11. Учет собственного и заемного капитала

Капитал как собственный и заемный источник финансирования финансово-хозяйственной деятельности организаций.

Учет уставного капитала в организациях различных организационно-правовых форм собственности. Учет резервного капитала. Учет добавочного капитала. Учет расчетов по краткосрочным и долгосрочным кредитам и займам.

Тема 12. Учет доходов и расходов.

Понятие, виды и момент признания доходов и расходов.

Методика исчисления доходов и расходов от продажи товаров, продукции (работ, услуг).

Методика исчисления прочих доходов и расходов. Порядок закрытия

субсчетов счета 90 «Продажи» и 91 «Прочие доходы и расходы» в конце отчетного года

Тема 13. Учет финансовых результатов.

Экономическое содержание финансовых результатов.

Формирование финансовых результатов в течение отчетного года на счете «Прибыли и убытки». Заккрытие счета «Прибыли и убытки» в конце отчетного года. Учет расчетов по налогу на прибыль.

Порядок распределения чистой прибыли и ее отражение в бухгалтерском учете. Источники покрытия убытков и отражение их на счетах бухгалтерского учета.

Тема 14. Сводный учет данных для составления бухгалтерской отчетности

Главная книга и оборотно-сальдовая ведомость по синтетическим счетам.

Состав, основное содержание и порядок составления бухгалтерской отчетности.

Тема 15. Система законодательно- нормативного регулирования налогового учета в РФ и методы ведения налогового учета

Система регулирования налогового учета в РФ. Понятие, цели, принципы организации и задачи налогового учета (ст.313 НК РФ). Объекты налогового учета, принципы их оценки. Методы ведения налогового учета. Аналитические налоговые регистры (ст.314 НК РФ).

Тема 16 Налоговый учет доходов и расходов

Понятие доходов и расходов для целей налогообложения. Методы признания доходов и расходов в налоговом учете. Классификация доходов (ст. 248) и классификация расходов (ст. 252), учитываемых для целей налогообложения. Порядок налогового учета доходов и расходов от реализации

Тема 17 Налоговая отчетность

Состав, структура, порядок составления налоговой декларации. Сроки представления налоговой декларации по налогу на прибыль. Представление налоговых деклараций с нулевыми данными.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru

5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: *экзамен*

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.5.2 ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ: ОТВЕТСТВЕННОСТЬ И РИСКИ
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью данной учебной дисциплины является ознакомление студентов с важнейшими аспектами защиты прав потребителей и формирование на этой основе комплекса теоретических знаний и практических навыков.

Основными задачами дисциплины являются: рассмотрение основных понятий законодательства о защите прав потребителей, изучение основных положений законодательства о защите прав потребителей. Особое внимание уделяется ответственности и рискам предпринимателей в контексте защиты прав потребителей.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.5.2).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины «Учет и налогообложение предпринимательской деятельности» направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способности генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);
- способности выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и общественными организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПКВ-1	Знать основные понятия в области защиты прав потребителей;	<i>Опросы</i>
	Знать правовое регулирование в области защиты прав потребителей	<i>Тесты</i>
	Знать виды юридической ответственности за нарушение прав потребителей	<i>Задачи</i>
	Уметь анализировать российское законодательство в области защиты прав потребителей	<i>Кейс-задача</i>
	Уметь анализировать вопросы защиты прав потребителей при <u>выполнении работ</u> и оказании услуг	<i>Деловая игра</i>
	Уметь анализировать требования, предъявляемые к предоставляемой потребителю информации	<i>Тренинг</i>
	Владеть навыками предъявления и рассмотрения требований потребителей, по поводу качества приобретаемого товара	<i>Задачи</i>
	Владеть методами <u>обработки информации</u>	<i>Кейс-задача</i>
	Владеть навыками по выбору правовых средств, обеспечивающих защиту и восстановление нарушенных прав потребителей	<i>Деловая игра</i>

ПКВ-2	Знать методы и способы сбора нормативной информации имеющей значение	<i>Опросы</i>
	Знать порядок защиты прав потребителей	<i>Тесты</i>
	Уметь всесторонне и глубоко анализировать и понимать природу и сущность отношений в сфере защиты прав потребителей	<i>Опросы</i>
	Уметь рассчитывать <u>упущенную выгоду</u> и реальный ущерб	<i>Тренинг</i>
	Владеть навыками работы с правовыми актами	<i>Тесты</i>
	Владеть навыками анализа правоприменительной практики	<i>Опросы</i>
	Владеть навыками разрешения правовых коллизий и проблем	<i>Задачи</i>

4. Содержание тем дисциплины

Раздел 1. Права потребителей.

Тема 1.1 Развитие правового регулирования защиты прав потребителей.

Защита прав потребителей до принятия специального законодательства. Принятие специального законодательства о защите прав потребителей (1991-1994 гг.). Практика применения Закона РФ «О защите прав потребителей». Соотношение ГК РФ и Закона РФ «О защите прав потребителей». Понятие законодательства о защите прав потребителей. Законодательство о защите прав потребителей как система нормативных актов. Структура законодательства о защите прав потребителей. Круг лиц, на которых распространяется законодательство о защите прав потребителей.

Тема 1.2 Право потребителей на надлежащее качество товаров, работ и услуг.

Органы, осуществляющие контроль качества и безопасности товаров, работ, услуг. Понятие качества товара, работы, услуги. Права и обязанности изготовителя (исполнителя, продавца) в области установления срока службы, срока годности товара (работы), а также гарантийного срока на товар (работу). Право потребителя на обмен товара надлежащего качества. Нормативные документы по стандартизации. Обязанности изготовителя (исполнителя) по обеспечению надлежащего качества товара (результата выполненной работы, оказанной услуги).

Тема 1.3 Право потребителя на информацию.

Общие требования к информации, предоставляемой потребителям. Информация об изготовителе, исполнителе, продавце. Способы доведения информации об изготовителе, исполнителе, продавце. Информация о товарах, работах услугах. Ответственность за ненадлежащую информацию. Товарные знаки. Штрих-коды.

Тема 1.4 Право потребителей на безопасность товаров (работ, услуг).

Содержание права потребителей на безопасность товаров, работ, услуг для их жизни, здоровья, имущества, а также для окружающей среды. Срок службы и срок годности товаров – средство обеспечения безопасности жизни и здоровья потребителей. Правила использования товара (результата работы, услуги) – средство обеспечения безопасности жизни, здоровья потребителей. Сертификация товаров (работ, услуг) – средство обеспечения безопасности жизни и здоровья потребителей. Иные средства обеспечения безопасности жизни и здоровья потребителей.

Тема 1.5 Право потребителей на возмещение вреда, причиненного вследствие недостатков товара, работы, услуги.

Размер возмещения, подлежащего выплате потерпевшему в случае причинения вреда его жизни, здоровью или имуществу. Возмещение морального вреда. Возмещение вреда в случае ликвидации или реорганизации продавца, изготовителя (исполнителя), обязанного к возмещению. Лица, которые вправе требовать возмещения вреда. Сроки, в течение которых причиненный вред подлежит возмещению. Лица, ответственные за причинение вреда. Основания ответственности продавца (изготовителя, исполнителя) за причиненный потребителю вред.

Раздел 2. Защита прав потребителей

Тема 2.1 Защита прав потребителей в случае приобретения товаров ненадлежащего качества.

Последствия продажи товаров ненадлежащего качества. Сроки предъявления потребителем требований в отношении недостатков товара. Устранение недостатков товара изготовителем (продавцом). Замена товара ненадлежащего качества. Сроки удовлетворения отдельных требований потребителя. Обязанность изготовителя обеспечить возможность ремонта и технического обслуживания товара. Ответственность продавца (изготовителя, исполнителя) за просрочку выполнения требований потребителя.

Тема 2.2 Защита прав потребителей при выполнении работ и оказании услуг.

Сроки выполнения работ и оказания услуг. Последствия нарушения исполнителем сроков выполнения работ и оказания услуг. Имущественная ответственность за нарушение исполнителем срока выполнения работ и оказания услуг. Права потребителей в случае обнаружения недостатков выполненной работы, оказанной услуги. Сроки обнаружения недостатков в работе, услуге и предъявление потребителем требований по их поводу. Сроки устранения недостатков в работе, услуге. Имущественная ответственность исполнителя за нарушение сроков устранения недостатков в работе, услуге. Смета на выполняемые работы и ее значение. Порядок оплаты выполненной работы, услуги. Выполнение работы из материалов исполнителя. Выполнение

работы из материалов потребителя или с его вещью.

Тема 2.3 Государственная и общественная защита прав потребителей. Полномочия органов по защите прав потребителей.

Порядок выдачи предписаний органов по защите прав потребителей по вопросам нарушения прав потребителей. Порядок наложения штрафов за уклонение от исполнения или несвоевременное исполнение предписание органов по защите прав потребителей о прекращении нарушений прав потребителей. Полномочия органов государственного управления, контролирующей безопасность товаров, работ, услуг. Органы по защите прав потребителей при местной администрации. Общественная защита прав потребителей.

Тема 2.4 Судебная защита прав потребителей.

Соотношение судебного и внесудебного порядка защиты прав потребителей. Подсудность дел о защите прав потребителей. Лица, имеющие право предъявлять иски в защиту прав потребителя и участвовать в деле. Предъявление иска. Процессуальные права и обязанности лиц, участвующих в деле. Сроки рассмотрения дела в суде. Сроки исковой давности. Судебное разбирательство и вынесение решения по делу. Судебные расходы. Обжалование решений (определений) суда в кассационном порядке. Пересмотр решений (определений) суда в порядке надзора. Пересмотр решений (определений, постановлений) суда по вновь открывшимся обстоятельствам.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

Б1.В.ДВ.6.1 КРЕДИТОВАНИЕ БИЗНЕСА

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью дисциплины (модуля) «Кредитование бизнеса» является получение теоретических знаний и формирование прикладных профессиональных навыков в области применения кредитных инструментов предприятиями общественного питания, овладеть практическими навыками выбора форм заимствований, управления долгом, определения влияния заимствований на финансовый результат и налогообложение организаций,

Задачи дисциплины:

- изучение экономической сущности, значения и видов кредитных ресурсов;
- ознакомить с основными формами кредитных инструментов, применяемых предприятиями общественного питания на практике;
- овладеть практическими навыками выбора форм заимствований;
- ознакомить с технологией управления долгом;
- рассмотрение основных методов проведения оценки надежности потенциального заемщика и определение класса его кредитоспособности;
- определение степени влияния заимствований на финансовый результат и налогообложение предприятий общественного питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.6.1).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение дисциплины «Учет и налогообложение предпринимательской деятельности» направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций:

- способности генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);
- способности выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и общественными организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПКВ-1,2	Знать организационно-правовые основы и формы долговых отношений; место коммерческой организации в системе долговых отношений; причины возникновения потребности организации в привлечении заемных средств	Опрос
	Знать Сущность и источники рисков кредитора и заемщика Процедуры управления кредитным риском Сущность и факторы, определяющие	Опрос

	кредитоспособность корпоративного заемщика	
	Знать Правовые основы и экономический механизм способов обеспечения обязательств, применяемых в российской практике Способы управления долгом, их правовую основу и экономический механизм Особенности взыскания долгов в процедуре банкротства	Тесты
	Знать Способы управления долгом, их правовую основу и экономический механизм Особенности взыскания долгов в процедуре банкротства	Опрос
	Знать организацию технологического процесса кредитования юридических лиц в коммерческих банках порядок формирование параметров кредитной сделки: сумма, срок кредитования, процентные ставки. современные механизмы банковского кредитования банковские услуги в области финансирования внешнеэкономической деятельности предприятий	Опрос
	Знать виды хозяйственного кредита критерии оценки дебитора	Опрос
	Знать состав собственных источников финансирования капитальных вложений предприятий сущность инновационной деятельности способы кредитования инвестиционных проектов, применяемые в банках и их особенности сущность финансово-экономический механизм лизинга	Тесты
	Знать организационно-правовые основы и инфраструктуру вексельного обращения в России организационно-правовые основы эмиссии облигаций России Виды платежей по вексялям и облигациям Номинальная и текущая рыночная стоимость облигации, их различие	Опрос
	Знать 1) Российское законодательство в области кредитования предприятий малого и среднего бизнеса; 2) основные виды кредитных продуктов, предлагаемых кредитными учреждениями, в т.ч. коммерческими банками предприятиям малого и среднего бизнеса, и их особенности; 7) существующие способы оценки кредитоспособности заемщика – юридического лица; 8) понятие рейтинга заемщика – юридического лица и методики его определения; 9) основные особенности вложений кредитных организаций в кредитные продукты, предлагаемые юридическим лицам, в банковской системе России	Опрос
	Знать Состав затрат на привлечение долгового	Тесты

	финансирования и факторы, определяющие цену заемных средств Порядок отражения затрат на привлечение кредитов и займов в финансовой отчетности по РСБУ и МСФО , а также в налоговом учете	
	Уметь Выбирать модель управления оборотным капиталом и допустимой степени участия заемных источников с учетом особенностей бизнеса	Тесты
	Уметь Предвидеть возможные последствия масштабных заимствований организации для ее акционеров Оценивать влияния заимствований на ликвидность организации Составлять платежный календарь организации Отыскивать и пользоваться различными видами и источниками информации об организациях-заемщиках	Тесты
	Уметь Выбирать способы обеспечения обязательств учетом конкретной хозяйственной ситуации Выбирать экономически обоснованные способы рефинансирования, реструктуризации, взыскания долга с учетом конкретных особенностей бизнеса и ситуации	Задачи
	Уметь Выбирать экономически обоснованные способы рефинансирования, реструктуризации, взыскания долга с учетом конкретных особенностей бизнеса и ситуации	Задачи
	Уметь делать выбор механизма банковского кредитования с учетом реальных потребностей предприятия и особенностей его бизнеса	Задачи
	Уметь Определить возможности и целесообразность применения коммерческого, товарного кредита, денежных займов, коммерческого векселяв конкретной хозяйственной ситуации составлять шкалу рейтинговой оценки дебиторов в зависимости от их надежности рассчитывать лимиты кредитования контрагентов, устанавливать скидки, максимально допустимые сроки кредитования в зависимости от полученной оценки надежности дебитора	Задачи
	Уметь Делать выбор источников финансирования капитальных вложений с учетом этапа жизненного цикла фирмы, особенностей ее бизнеса и конъюнктуры финансового рынка	Тесты
	Уметь Делать выбор между формами заимствований на рынке ценных бумаг в зависимости от этапа жизненного цикла фирмы, реальной хозяйственной ситуации и конъюнктуры финансового рынка	Тесты
	Уметь 1) на основе имеющихся данных рассчитывать плату за различные кредитные продукты; 2) анализировать и интерпретировать финансовую и бухгалтерскую информацию, содержащуюся в	Задачи

	<p>отчетности заемщика – предприятия малого или среднего бизнеса, включая микропредприятия различных организационно-правовых форм и ИП, и использовать ее для проведения анализа его кредитоспособности;</p> <p>3) проводить анализа кредитоспособности предприятий малого и среднего бизнеса, в т.ч. микропредприятий и ИП.;</p> <p>4) работать с проблемной задолженностью</p>	
	<p>Уметь делать выбор форм заимствований на основе сравнения их стоимости на основе информации о конъюнктуре кредитного рынка</p> <p>предвидеть влияние процесса заемного финансирования на финансовый результат и налогообложение прибыли организации</p>	Тесты
	<p>Владеть Навыками разработки Трехуровневой модели управления заимствованиями с учетом особенностей бизнеса организации</p>	Задачи
	<p>Владеть навыками расчета рейтинга корпоративного заемщика по одной из банковских методик</p> <p>навыками расчета уровней финансового и операционного рычагов и оценки на их основе риска заимствований</p> <p>навыками расчета резерва по сомнительным долгам</p>	Задачи
	<p>Владеть навыками составления многосторонних схем урегулирования задолженности, взаимозачетов основами методики ведения переговоров по возврату долгов и приемами работы с должниками</p> <p>использованием различных способов обеспечения обязательств</p>	Задачи
	<p>Владеть навыками составления многосторонних схем урегулирования задолженности, взаимозачетов основами методики ведения переговоров по возврату долгов и приемами работы с должниками</p>	Задачи
	<p>Владеть навыками составления ТЭО (технико-экономического обоснования кредита)</p> <p>определение рейтинга кредитоспособности корпоративного заемщика хотя бы по одной методике КОНКРЕТНОГО банка</p>	Задачи
	<p>Владеть методами расчета условий коммерческого кредитования</p> <p>навыками составления кредитной политики в сфере хозяйственного кредитования</p>	Задачи
	<p>Владеть Навыками составления плана финансирования капитальных вложений на основе сочетания различных источников средств</p>	Задачи
	<p>Владеть Навыками планирования вексельных и облигационных займов</p>	Задачи
	<p>Владеть 1) принципами работы банков по кредитованию малого бизнеса;</p> <p>2) 3) основными методиками оценки кредитоспособности заемщика – юридического лица;</p>	Задачи

	3) основными методиками присвоения рейтинга заемщику – юридическому лицу.	
	Владеть Навыками расчетов нормативов затрат по полученным кредитам и займам в целях налогообложения прибыли	Задачи

4. Содержание тем дисциплины

Тема 1. Роль кредитной политики предприятия в сфере хозяйственного кредитования

Актуальность, предмет, задачи дисциплины. Структура и особенности курса. Связь курса с другими учебными дисциплинами. Практическая значимость курса

Коммерческая организация в системе долговых отношений

Место кредитной политики в краткосрочной и долгосрочной финансовой политике предприятия. Трехуровневая модель управления заимствованиями. Сущность и соотношение задач кредитной политики, стратегии и тактики. Влияние дебиторской и кредиторской задолженности на оборачиваемость капитала, операционный и финансовый циклы организации.

Слияния и поглощения компаний с использованием заемных средств: финансовый механизм и экономические последствия.

Отраслевые особенности кредитной политики компании.

Причины возникновения потребности в привлечении заемных источников для финансирования текущей деятельности организации.

Тема 2. Организационно-правовые основы кредитных (долговых) отношений в Российской Федерации.

Классификация и общая характеристика долговых инструментов в свете действующего законодательства.

Займы и кредиты: общие черты и различия.

Кредит как источник финансирования капитальных вложений. Роль кредита в управлении основным капиталом, расширении масштабов деятельности предприятий общественного питания.

Тема 3. Анализ кредитоспособности заемщика и оценка кредитных рисков.

Две стороны кредитного риска. Взаимосвязь риска кредитора и риска заемщика.

Риск заемщика: сущность, источники. Факторы, определяющие пределы безопасного заимствования организации.

Риск кредитора: сущность, источники, общие подходы к управлению риском.

Система управления кредитным риском в российских банках. Способы и процедуры управления кредитным риском в банках.

Страхование имущественных интересов сторон кредитных сделок.

Тема 4. Кредитоспособность заемщика как экономическая категория.

Факторы, определяющие кредитоспособность корпоративного заемщика.

Источники информации о корпоративном заемщике согласно

рекомендациям Банка России (Положение 254-П, приложение 2).

Тема 5. Закон о кредитных историях.

Требования к содержанию кредитной истории. Технология обмена информацией о заемщиках между участниками кредитного рынка.

Кредитные рейтинги независимых рейтинговых агентств их значение и область их применения

Этапы рейтинговой оценки кредитоспособности корпоративного заемщика. Достоинства и недостатки рейтинговой системы оценки кредитоспособности. Методики анализа кредитоспособности корпоративных заемщиков, применяемые в российских и зарубежных коммерческих банках.

Критерии оценки финансового состояния организаций, рекомендуемые Минэкономразвития (Методические рекомендации по реформе предприятий № 118).

Тема 6. Способы обеспечения долговых обязательств.

Способы обеспечения долговых обязательств, применяемые в России:

Залог. Понятие и основания возникновения залога. Залог без передачи и с передачей заложенного имущества залогодержателю. Последующий залог. Содержание и сохранность заложенного имущества. Последствия утраты или повреждения заложенного имущества. Основания и порядок обращения взыскания на заложенное имущество. Реализация заложенного имущества.

Коммерческая ипотека. Особенности ипотеки земельных участков. Особенности ипотеки предприятий общественного питания, зданий и сооружений, нежилых помещений.

Способы оценки предмета залога, применяемые в банковской практике. Процедуры контроля сохранности предмета залога со стороны кредитора

Удержание имущества должника. Основания удержания. Удовлетворение требований кредитора за счет удерживаемого имущества.

Поручительство, его сущность и экономический механизм.

Банковская гарантия, ее сущность и экономический механизм.

Неустойка, ее сущность и экономический механизм

Задаток, его сущность и его экономический механизм.

Практика использования форм обеспечения долговых обязательств в финансовом менеджменте организаций и в работе коммерческих банков.

Тема 7. Способы управления долгом, применяемые заемщиками и кредиторами и их экономическая целесообразность.

Рефинансирование долга, его способы и экономическое обоснование.

Новация, ее сущность и экономический механизм

Цессия, ее сущность и экономический механизм

Исполнение обязательства третьим лицом, его сущность и экономический механизм

Отступное, его сущность и экономический механизм

Зачет, его сущность и экономический механизм

Приемы управления задолженностью на основе векселей. Предъявительский и векселедательский учетно-вексельный кредит.

Продажа долгов. Долговые аукционы. Методы оценки стоимости

дебиторской задолженности. Услуги по взысканию долгов в России (Работа с коллекторскими и антиколлекторскими агентствами).

Капитализация долга: сущность и механизм. Преобразование долга в имущественный вклад (конвертация долга в акции, доли).

Права кредиторов в случае банкротства должника. Порядок распределения конкурсной массы организации-банкрота.

Безнадежные долги: финансовые последствия для кредиторов.

Тема 8. Кредитные взаимоотношения с банками и их место в кредитной политике предприятий общественного питания.

Выбор банка-кредитора. Факторы, обуславливающие успех переговоров с банком о предоставлении кредита. Критерии идеального банковского заемщика. Критерии категорий качества ссуд

Организация технологического процесса кредитования юридических лиц в коммерческих банках. Формирование параметров кредитной сделки: сумма, срок кредитования, процентные ставки.

Технико-экономическое обоснование кредита (ТЭО), характеризующее сроки окупаемости и уровень рентабельности кредитных сделок. План доходов и расходов заемщика. Прогноз движения денежных средств.

Современные механизмы банковского кредитования. Разовые ссуды. Кредитные линии и их виды. Овердрафт. Синдицированные (консорциальные) кредиты. Факторинг. Сделки РЕПО. Вексельные кредиты.

Выбор механизма банковского кредитования в зависимости от задач финансового менеджмента организации.

Порядок уплаты процентов по кредиту. Плата за лимит кредитной линии и резервирование ресурсов. Графики погашения кредитов: индивидуальный график, дифференцированный график, аннуитетные платежи. Расчет эффективной ставки кредитования

Банковские услуги в области финансирования внешнеэкономической деятельности предприятий. Преимущества торгового финансирования перед прямым банковским кредитованием.

Документарный аккредитив. Виды гарантий в ВЭД (гарантия возврата аванса, исполнения, обязательств, тендерная гарантия, платежная гарантия). Торговое финансирование с покрытием экспортных кредитных агентств (ЕСА).

Форфейтинговые операции. Преимущества и недостатки форфейтингового финансирования.

Заимствования российских компаний у зарубежных коммерческих банков: особенности организации.

Тема 9. Кредитная политика предприятий общественного питания в сфере хозяйственного кредитования.

Сущность хозяйственного кредита и его роль в перераспределении оборотного капитала. Виды хозяйственного кредита. Правовые основы хозяйственного кредитования.

Коммерческий кредит. Способы коммерческого кредитования и его формы.

Роль коммерческого кредита в современной экономике. Новые явления в

развитии коммерческого кредита. Особенности коммерческого кредита. Платность коммерческого кредита и способы ее установления.

Товарный кредит Договор товарного кредита и его существенные условия. Отличие товарного кредита от коммерческого кредита. Основные параметры кредитной политики по отношению к дебиторам. Рейтинговая оценка дебиторов. Выработка основных критериев работы с дебиторами в зависимости от оценки надежности дебитора: установление лимитов, скидок, максимально допустимый срок кредитования

Денежные займы . Договор займа и его существенные условия

Тема 10. Кредитование инвестиционных (инновационных) проектов. Лизинг.

Место кредита в источниках финансирования капитальных вложений предприятий. Факторы инвестиционной привлекательности предприятий.

Оценка целесообразности привлечения заемных средств для финансирования инвестиционного (инновационного) проекта. Система рисков при долгосрочном кредитовании предприятий.

Выбор форм заимствований для финансирования капитальных вложений инвестиционных проектов.

Выбор форм заимствований для финансирования инноваций.

Способы обеспечения исполнения долгосрочных кредитных обязательств.

Способы кредитования инвестиционных проектов, применяемые в банках и их особенности (проектное финансирование, инвестиционное кредитование). Венчурное финансирование.

Место кредита в денежных потоках инвестиционного проекта. Связь банковского процента и экономической эффективности инвестиционного проекта.

Лизинг: сущность, предмет, субъекты, формы. Финансовые риски в лизинговых сделках. Место страхования в лизинговой деятельности.

Состав лизинговых платежей. Формы лизинговых платежей, периодичность уплаты взносов, способы уплаты. Порядок расчета лизинговых платежей. Методы начисления лизинговых платежей.

Преимущества лизинга перед другими способами финансирования капитальных вложений.

Возможности сочетания различных источников финансирования капитальных вложений финансовом менеджменте организации.

Тема 11. Вексельные и облигационные займы и возможности их использования в кредитной политике предприятий общественного питания

Вексельные займы. Правовые основы вексельного обращения в России. Виды векселей. Режим вексельного обращения.

Информационная инфраструктура вексельного обращения в России. АУВЕР (Ассоциации участников вексельного рынка), Интерактивная Внебиржевая вексельная система (ВВС) ИА «Финмаркет». Национальная котировальная система (НКС).

Финансовый вексель как инструмент привлечения денежного капитала.

Организация эмиссии финансовых векселей. Этапы организации вексельного займа.

Облигационные займы . Правовые основы эмиссии облигаций России. Виды облигаций. Номинальная стоимость и текущая рыночная стоимость облигации. Способы обеспечения облигационных займов.

Регулятивные требования к эмитентам облигаций. Технологическая схема облигационного займа. Инвестиционный проект для подготовки облигационного займа и его содержание. Взаимодействие эмитента с профессиональными участниками рынка ценных бумаг.

Возможности использования облигационных займов в финансовом менеджменте организации. Проблемы выхода российских предприятий на рынок облигационных займов.

Сравнительная характеристика вексельных и облигационных займов с точки зрения возможностей использования в финансовом менеджменте

Тема 12. Особенности кредитования предприятий малого и среднего бизнеса и реального сектора экономики.

Определение предприятий малого и среднего бизнеса (МСБ); особенности целевой группы малого бизнеса. Проблема доступности заемных источников финансирования для малого и среднего бизнеса в России.

Роль банков в кредитовании малого бизнеса. Российское законодательство в области кредитования предприятий малого и среднего бизнеса. Опыт работы российских и зарубежных банков, технологии российских банков в части кредитной работы с предприятиями малого и среднего бизнеса; продуктовая линейка; специфика и принципы работы банков по кредитованию малого бизнеса; критерии и требования к заемщикам МСБ; Особенности проведения анализа кредитоспособности предприятий малого и среднего бизнеса, в т.ч. микропредприятий и ИП. Кредитование МСБ под поручительство фондов поддержки.

Виды банковских продуктов по кредитованию малого и среднего бизнеса.

Реализация государственной Программы финансовой поддержки малых и средних предприятий (МСП) Система микрофинансовых организаций в России.

Краевая программа микрокредитования малого бизнеса и опыт взаимодействия различных организаций в вопросах развития и поддержки предпринимательства

Варианты взаимного кредитования субъектов малого бизнеса в России и их правовые основы. Формы кредитной кооперации.

Предоставление государственных гарантий.

Фонды поддержки малого и среднего бизнеса в России;

Сотрудничество ЕБРР с российскими коммерческими банками; Деятельность Европейского банка реконструкции и развития (ЕБРР). Критерии отбора заемщиков. Программы кредитования малого бизнеса ЕБРР (микрокредиты , малые кредиты, экспресс-микрокредиты). Сотрудничество ЕБРР с российскими коммерческими банками.

Бюджетная кредитная поддержка малого и среднего бизнеса.

Государственная политика в области поддержки малого бизнеса. Малый бизнес и местные бюджеты.

Зарубежный опыт поддержки кредитования предприятий малого и среднего бизнеса.

Тема 13. Влияние заимствований на финансовый результат и налогообложение предприятий общественного питания .

Факторы, определяющие цену заемных средств. Сравнительная характеристика стоимости привлечения различных форм заимствований. Значение конъюнктуры кредитного рынка для формирования ставки привлечения заемных средств.

Порядок отражения затрат на привлечение займов и кредитов в финансовой отчетности организации. Состав затрат на привлечение заемных средств. Курсовые и суммовые разницы, относящиеся к процентам по займам и кредитам, полученным и выраженным в иностранной валюте или условных денежных единицах.

Порядок отражения результатов долговых операций в составе доходов и расходов организации). Дебиторская и кредиторская задолженность организаций как результат взаимного коммерческого кредитования и их роль в формировании финансового результата. Отражение результатов кредитных операций в составе прочих доходов и расходов организации. Временной аспект учета затрат по полученным кредитам и займам.

Порядок отражения займов и кредитов в налоговом учете (Глава 25. Налогового кодекса Российской Федерации). Состав доходов и расходов организации, связанные с кредитными операциями, отражаемых в налоговом учете. Отличия в финансовом и налоговом учете затрат на привлечение заемных средств.

Дата признания расходов по кредитам и займам в налоговом учете.

Способы нормирования процентов по полученным заемным средствам в налоговом учете.

Налоговый учет расходов по привлеченным валютным займам и кредитам. Нормирование процентных расходов по валютным займам.

Финансовый учет кредитов и займов и затрат по их обслуживанию в соответствии с МСФО.

МСФО 23 «Затраты по займам». МСФО 32 «Финансовые инструменты: раскрытие и представление информации» и МСФО 39 «Финансовые инструменты: признание и оценка»

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.py/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru

4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: *экзамен*

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

ВОЛГОГРАДСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.6.2 ВЫХОД ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ НА ЗАРУБЕЖНЫЕ РЫНКИ:
ВОЗМОЖНОСТИ И БАРЬЕРЫ**

направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
профиль: Организация производства и обслуживания в индустрии
питания**

Волгоград – 2016

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель курса - формирование у обучающихся компетенций в области деятельности предпринимателя на зарубежных рынках, возможностей и барьеров, связанных с их выходом на мировой рынок,

Задачи изучения курса:

- раскрыть содержательную сторону основных теоретических и практических подходов к выходу предпринимателя на зарубежные рынки, позволяющих всесторонне осмыслить роль и место предпринимательской деятельности в системе мировых экономических отношений и развитии национальной экономики;

- рассмотреть современное состояние проблем выхода предпринимателя на зарубежные рынки;

- охарактеризовать основные формы и методы выхода предпринимателя на зарубежные рынки, проводить анализ конъюнктурной симптоматики, в том числе кризисных и депрессивных явлений, а также прогнозирования мировых товарных рынков;

- сформировать навыки анализа возможностей и барьеров выхода предпринимателя на мировые рынки.

- способности генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса,

- выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и общественными организациями.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к базовой части блока Б1 вариативная часть дисциплины по выбору (Б1.В.ДВ.6.2).

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Изучение учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих *профессиональных компетенций*:

- способность генерировать, анализировать, оценивать и реализовывать идеи для организации, развития и масштабирования бизнеса (ПКВ-1);

- способность выявлять, анализировать, оценивать и управлять рисками, а также взаимодействовать с государственными органами и общественными организациями (ПКВ-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ПКВ-1	Знать сущность и содержание основных категорий, относящихся к сфере выхода	<i>Опросы</i>
		<i>Тесты</i>

	предпринимателя на зарубежные рынки; основные факторы формирования возможностей их выхода и тенденции развития международной торговли на современном этапе;	
	Уметь - проводить анализ современного состояния, особенностей и перспектив развития международной торговли групп стран; - определять место, конкурентные преимущества и экономические интересы российских предпринимателей в современной международной торговле.	<i>Задачи</i> <i>Кейс-задача</i>
	Владеть навыками анализа возможностей и барьеров выхода предпринимателя на мировые рынки; самостоятельного сбора и обработки экономической информации.	<i>Деловая игра</i> <i>Тренинг</i>
ПКВ-2	Знать нормативно-правовую базу деятельности предпринимателя на внешнем рынке, в т.ч. таможенную; современное состояние проблем выхода предпринимателя на зарубежные рынки.	<i>Опросы</i>
		<i>Тесты</i>
	Уметь - анализировать барьеры выхода предпринимателя на зарубежные рынки, формы и методы международной торговли;	<i>Задачи</i> <i>Кейс-задача</i>
	Владеть навыками оформления внешнеторговой и таможенной документации;	<i>Деловая игра</i>

4. Содержание тем дисциплины

Раздел 1. МИРОВОЕ ХОЗЯЙСТВО В УСЛОВИЯХ ГЛОБАЛИЗАЦИИ

Тема 1. Мировое хозяйство в системе международных экономических отношений (ПКВ-1, ПКВ-2)

Мировое хозяйство, предпосылки его возникновения. Международное разделение труда и интернационализация экономики как предпосылки возникновения и формирования мирового хозяйства. Субъекты мирового хозяйства. Структура мирового хозяйства. Роль предпринимательства в развитии мирового хозяйства.

Этапы формирования и развития мирового хозяйства. Критерии развития

мирового хозяйства. Особенности современного этапа развития мирового хозяйства.

Глобализация мировой экономики как условие развитие мирового хозяйства в современных условиях. Формы проявления глобализации. Факторы глобализации.

Мировое хозяйство как объект изучения международных экономических отношений (МЭО). Структура международных экономических отношений. Формы МЭО. Перспективы развития МЭО.

Тема 2. Международное разделение труда – материальная основа международных экономических отношений (ПКВ-1, ПКВ-2)

Международное разделение труда(МРТ), формы его развития. Особенности международного разделения труда. Выгоды стран от участия в международном разделении труда.

Международная специализация как основная форма международного разделения труда. Виды специализации. Показатели уровня международной специализации. Эффект специализации. Эффект агломераций. Последствия специализации.

Международное кооперирование производства, его цели. Черты международного кооперирования производства. Виды кооперирования. Принципы и методы организации кооперирования. Экономические результаты международного кооперирования производства. Взаимосвязь специализации и кооперирования в мировом хозяйстве. Современные тенденции развития международной специализации и кооперирования производства, значение предпринимательства в МРТ.

Раздел 2. МЕЖДУНАРОДНАЯ ТОРГОВЛЯ ТОВАРАМИ И УСЛУГАМИ

Тема 3. Теории международной торговли (ПКВ-1, ПКВ-2)

Классические теории международной торговли. Теория абсолютных преимуществ А. Смита. Теория сравнительных преимуществ Д. Рикардо. Модель сравнительной обеспеченности факторами производства Э. Хекшера и Б. Улина. Парадокс В. Леонтьева.

Современные теории международной торговли. Теория жизненного цикла продукта Р. Вернона. Теория конкурентных преимуществ М. Портера.

Тема 4. Динамика и современные тенденции развития международной торговли товарами (ПКВ-1, ПКВ-2)

Динамика и структура международной торговли. Структурный анализ мировой торговли. Динамика товарной структуры международной торговли. Географическая структура международной торговли.

Внешняя торговля Российской Федерации. Товарная и географическая структуры внешней торговли России.

Предпринимательская деятельность в РФ и возможности ее выхода на мировой рынок.

Тема 5. Формы и методы международной торговли в предпринимательской деятельности (ПКВ-1, ПКВ-2)

Международная торговля и товарная специализация экспортно-импортных потоков. Понятие внешнеторговой сделки предпринимателя. Признаки международного характера сделки.

Формы международной торговли. Базовые и традиционные формы международной торговли. Превращенные формы международной торговли. Показатели развития международной торговли.

Методы международной торговли. Классификация методов международной торговли. Прямые и косвенные методы международной торговли, их преимущества и недостатки. Посредники в международной торговле. Модифицированные методы международной торговли. Поиски оптимальных методов закупки и продажи товаров предпринимателями.

Тема 6. Международная торговля услугами как вид предпринимательской деятельности (ПКВ-1, ПКВ-2)

Сущность и классификация услуг. Особенности международной торговли услугами. Место торговли услугами в мировой системе торговых отношений. Способы торговли услугами. Классификация международных услуг.

Транспорт в системе мировой торговли услугами. Услуги автотранспорта, железнодорожного и морского транспорта, воздушные перевозки в современных условиях, их особенности.

Международный консалтинг, его значение для развития мирового хозяйства. Подходы к изучению международного консалтинга. Виды консультационных услуг.

Раздел 3. ВОЗМОЖНОСТИ ВЫХОДА ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ НА ЗАРУБЕЖНЫЕ РЫНКИ

Тема 7. Конкурентоспособность товаров и услуг на мировом рынке (ПКВ-1, ПКВ-2)

Понятие международной конкуренции и конкурентоспособности предпринимательской деятельности в мировой экономике. Уровни конкурентоспособности. Модели национальных конкурентных преимуществ и основные формы конкурентной борьбы на мировом рынке. Основные направления и способы повышения конкурентоспособности предпринимательских структур

Тема 8. Оценка конкурентоспособности товаров и услуг на региональных рынках (ПКВ-1, ПКВ-2)

Конкурентоспособность товаров и услуг. Подходы к оценке конкурентоспособности товаров и услуг на мировых рынках. Алгоритм оценки конкурентоспособности товаров и услуг на мировых рынках. Факторы конкурентоспособности товаров и услуг на зарубежных рынках.

Показатели оценки конкурентоспособности на мировом рынке. Методы оценки конкурентоспособности товаров и услуг.

Особенности деятельности предприятий на зарубежных рынках Европы, Азии, Америки, Австралии: оценка перспектив повышения конкурентоспособности товаров и услуг.

Тема 9. Иностранные инвестиции и совместное предпринимательство

(ПКВ-1, ПКВ-2)

Иностранные инвестиции и цели их привлечения. Международные соглашения и договоры в сфере инвестиционной деятельности. Инвестиционный климат, факторы его формирования, методы оценки. Совместное предпринимательство (СП). Обоснование необходимости создания предпринимательства с иностранными инвестициями. Виды предпринимательских структур, их организационно-правовые формы. Порядок и этапы регистрации. Экономический механизм функционирования. Разработка технико-экономического обоснования создания предпринимательских структур с иностранными инвестициями. Методики оценки эффективности инвестиционных проектов с привлечением иностранного капитала.

Тема 10. Свободные (особые) экономические зоны и офшорный бизнес (ПКВ-1, ПКВ-2)

Свободные экономические зоны (СЭЗ) и специфика ведения международного бизнеса. Механизм деятельности предпринимателей на территории СЭЗ. Налоговые льготы, таможенные процедуры и экономические стимулы. Офшорный бизнес и функционирование компании за рубежом. Критерии выбора офшорной зоны, достоинства и недостатки. Специализация мировых офшорных центров и механизмы ведения бизнеса.

Тема 11. Информационные технологии в международной деятельности предпринимателя (ПКВ-1, ПКВ-2)

Информационные технологии. Преимущества ведения внешнеэкономической деятельности предпринимателя с использованием информационных технологий. Технологии электронного бизнеса, применяемые в международной деятельности предпринимателя. Электронная коммерция. Электронный бизнес: интернет-технологии реорганизации бизнес-процессов предпринимателя. Масштаб изменений, затрагивающих предпринимателя при внедрении Интернет-технологий. Интернет-автоматизация бизнес-процессов, обеспечивающих международную деятельность. Осуществление платежей по внешнеэкономическим операциям с использованием Интернет.

Раздел 4. РЕГУЛИРОВАНИЕ МИРОВОГО РЫНКА ТОВАРОВ И УСЛУГ

Тема 12. Мировой товарный рынок: возможности и риски (ПКВ-1, ПКВ-2)

Мировой товарный рынок. Классификация товаров и услуг на мировом рынке. Конъюнктура мирового рынка, ее типы. Методы прогнозирования конъюнктуры мирового рынка. Модель равновесия на мировом товарном рынке. Распределение доходов в условиях международной торговли. Выигрыш предпринимателя-потребителя и предпринимателя-производителя на мировом рынке.

Тема 13. Многостороннее регулирование международной торговли (ПКВ-1, ПКВ-2)

Возникновение и развитие системы многостороннего регулирования международной торговли. Генеральное соглашение по тарифам и торговле

(ГАТТ). Всемирная торговая организация (ВТО), ее цели, задачи, функции, принципы деятельности.

Принципы ВТО: режим наибольшего благоприятствования (РНБ), национальный режим, регулирование торговли преимущественно тарифными методами, транспарентность торговой политики, разрешение торговых споров путем консультаций и переговоров.

Тема 14. Регулирование внешней торговли на национальном уровне (ПКВ-1, ПКВ-2)

Роль и функции государства во внешней торговле. Формы государственного регулирования внешней торговли. Внешнеторговая и ее виды. Политика свободной торговли (фритредерство, либерализация). Протекционизм и его формы. Инструменты импортной политики государства. Тарифная и нетарифная политика регулирования импорта. Ценовые и неценовые инструменты экспортной политики государства.

Раздел 5. ТАМОЖЕННЫЕ БАРЬЕРЫ ВЫХОДА ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ НА ЗАРУБЕЖНЫЕ РЫНКИ

Тема 15. Классификация товаров для таможенных целей. Страна происхождения товаров (ПКВ-1, ПКВ-2)

Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД). Принципы построения ТН ВЭД. Основные правила классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД. Предварительное решение о классификации товаров в соответствии с ТН ВЭД. Определение страны происхождения товаров. Товары, полностью произведенные в данной стране. Критерии достаточной переработки товаров. Документальное подтверждение страны происхождения товаров.

Тема 16. Таможенные процедуры и их специфика в системе перемещения товаров и транспортных средств (ПКВ-1, ПКВ-2)

Состав действий в процессе перемещения грузов через таможенную границу. Таможенные операции, предшествующие подаче таможенной декларации. Таможенные операции, связанные с помещением товаров под таможенную процедуру. Понятие, назначение, сущность таможенной процедуры. Условия и порядок помещения товаров под конкретную таможенную процедуру. Выбор и изменение таможенной процедуры. Время пребывания товара в таможенной процедуре, критерии ограничения его использования.

Тема 17. Таможенная стоимость перемещаемых через таможенную границу товаров (ПКВ-1, ПКВ-2)

Понятие и основное назначение таможенной стоимости товаров. Мировая практика определения таможенной стоимости перемещаемых товаров. Нормативно-правовая база оценки товаров в таможенных целях в ТС. Методы определения таможенной стоимости ввозимых на таможенную территорию ТС товаров. Методика определения таможенной стоимости вывозимых с таможенной территории ТС товаров. Временная оценка таможенной стоимости: сущность, условия применения. Порядок корректировки таможенной стоимости. Порядок оформления декларации таможенной стоимости.

Тема 18. Правовые основы и специфика взимания таможенных платежей с предпринимателей (ПКВ-1, ПКВ-2)

Сущность, виды и функции таможенных платежей. Исчисление таможенных платежей. Сроки и порядок уплаты таможенных платежей. Изменение срока уплаты таможенных платежей. Определение страны происхождения товаров. Факторы, влияющие на расчет таможенных платежей. Порядок предоставления таможенных и тарифных льгот. Обеспечение уплаты таможенных платежей. Взыскание таможенных платежей.

Тема 19. Организация таможенного оформления и декларирования товаров и транспортных средств предпринимателями (ПКВ-1, ПКВ-2)

Понятие, значение и содержание таможенного оформления. Порядок оформления таможенной декларации. Предварительное и периодическое декларирование товаров. Особенности декларирования и оформления таможенной декларации при определенных таможенных процедурах.

Тема 20. Таможенно-банковский контроль за перемещаемыми через границу предпринимателями товарами (ПКВ-1, ПКВ-2)

Понятие, цели, субъекты и объекты таможенного контроля. Принципы проведения таможенного контроля. Формы и порядок проведения таможенного контроля. Экспертизы и исследования при осуществлении таможенного контроля. Роль и место таможенных органов в системе валютного контроля. Осуществление валютного контроля при экспорте, импорте товаров. Особенности осуществления таможенного и валютного за бартерными операциями.

Раздел 6. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕЖДУНАРОДНОЙ ТОРГОВЛИ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЯ НА МИРОВОМ РЫНКЕ

Тема 21. Организация международных торговых операций (ПКВ-1, ПКВ-2)

Международные торговые операции, их классификация. Выбор предпринимателем партнеров на мировом рынке. Внешнеторговый контракт. Порядок его заключения предпринимателем. Основные условия контракта. Особенности ценообразования на мировом рынке. Базисные условия Инкотермс 2010.

Тема 22. Международные транспортные операции (ПКВ-1, ПКВ-2)

Транспорт в системе международных перевозок. Виды транспорта. Транспортные операции, предшествующие внешнеторговой сделке, возникающие при ее реализации, осуществляемые после завершения сделки. Договор перевозки во внешнеторговой деятельности. Выбор вида транспорта для международных перевозок, осуществляемых предпринимателем.

Тема 23. Валютно-финансовое обеспечение внешнеторговых операций (ПКВ-1, ПКВ-2)

Валюта. Классификация валют. Валютный курс. Факторы, влияющие на валютный курс. Валютные риски при заключении внешнеторговых сделок. Финансирование и страхование в международной торговле. Факторинг и его

роль в финансировании внешнеторговой сделки и страховании риска неплатежа. Форфейтинговые операции в международной торговле. Преимущества и недостатки форфейтингового финансирования.

5. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля): базы данных, информационно–справочные и поисковые системы

1. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM сторонняя www.znanium.com
2. Электронно-библиотечная система BOOK.ru сторонняя www.BOOK.ru
3. Электронно-библиотечная система Айбукс.ру/ibooks.ru сторонняя www.ibooks.ru
4. Электронно-библиотечная система IPRbooks сторонняя www.iprbooksshop.ru
5. Электронно-библиотечная система ЮРАЙТ сторонняя www.biblio-online.ru
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU сторонняя <http://elibrary.ru>
7. Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий East View сторонняя <http://ebiblioteka.ru/>

6. Форма контроля дисциплины: экзамен